



Kost til ældre på plejehjem og plejecentre

Mad tilberedt på plejecentret trækker kvaliteten op. Ifølge FOAs medlemmer på området, har de ældre også bedre mulighederne for at få indflydelse på menuen på plejecentre, hvor maden produceres på stedet. Det viser en undersøgelse, som FOA har gennemført blandt sine medlemmer på området.

I alt 1.556 medlemmer af FOAs elektroniske medlemspanel, der arbejder på plejehjem/plejecentre deltog i undersøgelsen, der blev gennemført i november 2015. Undersøgelsens resultater sammenlignes med en lignende undersøgelse fra maj 2014.

Hovedkonklusioner

- **Der tilberedes langt fra mad på alle plejecentre:** Halvdelen af de medlemmer, der arbejder på plejehjem/plejecentre, har svaret, at maden til de ældre bliver tilberedt på stedet.
- **Kvaliteten af mad vurderes bedre på plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet:** På plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet, vurderer 74 procent af medlemmerne, at maden til de ældre er meget god eller god. På plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet, er den tilsvarende andel 48 procent.
- **Maden på plejecentre med madproduktion vurderes bedre i 2015 end i 2014:** Fra 2014 til 2015 er der sket en stigning i andelen af medlemmer, der vurderer maden til de ældre som meget god på de plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet. I 2014 var det 24 procent, der angav, at maden var meget god, i 2015 er det 38 procent. Vurderingen af kvaliteten af maden på plejecentre uden madproduktion er uændret i samme periode.
- **De ældre har mere indflydelse på menuen, når maden tilberedes på plejecentret:** På plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet, er 51 procent af medlemmerne enige i, at de ældre har tilstrækkelig indflydelse på, hvad de får at spise. På plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet, er det kun 26 procent, der mener, de ældre har tilstrækkelig indflydelse på menuen, og hele 46 procent er helt uenige i, at de ældre har nok indflydelse.
- **Duften af mad:** På plejecentre med madproduktion er 67 procent helt eller delvist enige i, at der dufter tilstrækkeligt af mad før måltiderne til at skærpe de ældres appetit. På plejecentre uden madproduktion er det kun 30 procent, der er helt eller delvist enige heri.

KONTAKT

Rapport udarbejdet af:
FOA Kampagne og Analyse

Presse/Fagbladet:

Politisk ansvarlig:

Cæcilie Saul
Tlf. 46 97 23 85

Anne Mejer
Tlf. 46 97 24 73

Karen Stæhr (SOSU)
Tlf. 46 97 23 10

Gina Liisborg (Kost- og Service)
Tlf. 46 97 23 09



- **Mange steder er der ikke tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i tilberedning og anretningen af maden:** På plejecentre med madproduktion er 57 procent af medlemmerne helt eller delvist uenige i, at der er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i tilberedningen af maden. Spørgsmålet er ikke stillet til medlemmer på plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet.
Både på plejecentre med og uden madproduktion er omkring 6 ud af 10 medlemmerne helt eller delvist uenige i, at der er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i anretningen af maden. På plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet, er 60 procent helt eller delvist uenige; på plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet er denne andel 66 procent.
- **Årsager til, at der ikke er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i madlavningen:** De ældres helbredstilstand, manglende tid og fødevaremyndighedernes regler er de tre årsager, som flest medlemmer angiver som svar på, hvorfor de ældre ikke inddrages tilstrækkeligt i madlavningen. Men også de ældres motivation og dårlige fysiske rammer er årsager, der nævnes af mange.

Medlemmernes vurdering af kvaliteten af mad på plejecentre

Når vi ser på de ansattes vurdering af kvaliteten af maden til de ældre på plejecentre, er der forskel på vurderingerne af mad, der tilberedes på plejecentrene og mad, der ikke tilberedes på plejecentrene.

I undersøgelsen fra 2015 er det 49 procent af medlemmerne i undersøgelsen, der arbejder på plejecentre, hvor maden til de ældre blev tilberedt på plejecentret, og 49 procent, hvor maden ikke blev tilberedt på plejecentret. I undersøgelsen fra maj 2014 var det 45 procent af medlemmerne i undersøgelsen, der arbejdede på plejecentre med madproduktion, og 54 procent, der ikke gjorde (figur ikke vist)¹.

Figur 1 (næste side) sammenligner udviklingen i de ansattes vurdering af kvaliteten af maden til de ældre på plejecentrene fra maj 2014 til november 2015 opdelt på, om maden tilberedes på plejecentret eller ej. Af figur 1 ses, at kvaliteten vurderes væsentligt bedre på plejecentre, hvor maden tilberedes der end for plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet. I 2015 svarer 38 procent af de ansatte på plejecentre med madproduktion, at madens generelle kvalitet er "meget god". På plejecentre uden madproduktion er det kun 12 procent i 2015, der vurderer, at maden er "meget god".

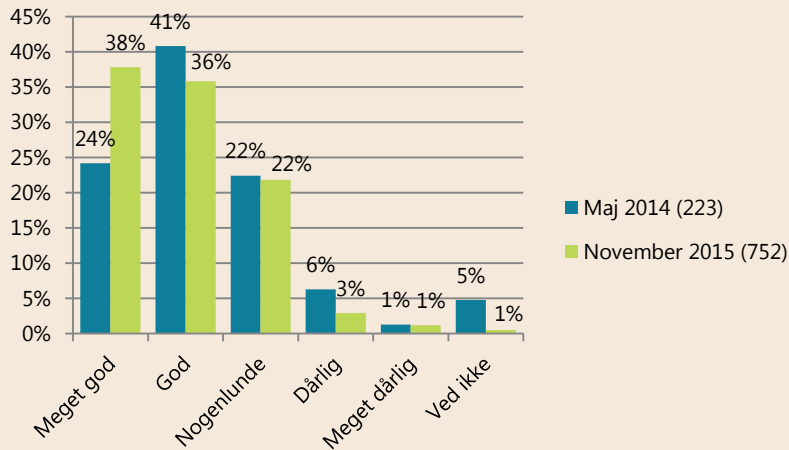
Samlet set vurderer 74 procent af de ansatte på plejecentre med madproduktion, at maden er god eller meget god i 2015. Den tilsvarende andel på plejecentre uden madproduktion er 48 procent i 2015.

Af figur 1 ses også, at der er sket en statistisk sikker udvikling i de ansattes vurdering af kvaliteten af den ældremad, der tilberedes på plejecentre. I 2014 var det 24 procent, der svarede, at maden var meget god, i 2015 er denne andel steget til 38 procent. Vurderingen af maden på plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet, er uændret i perioden 2014-2015.

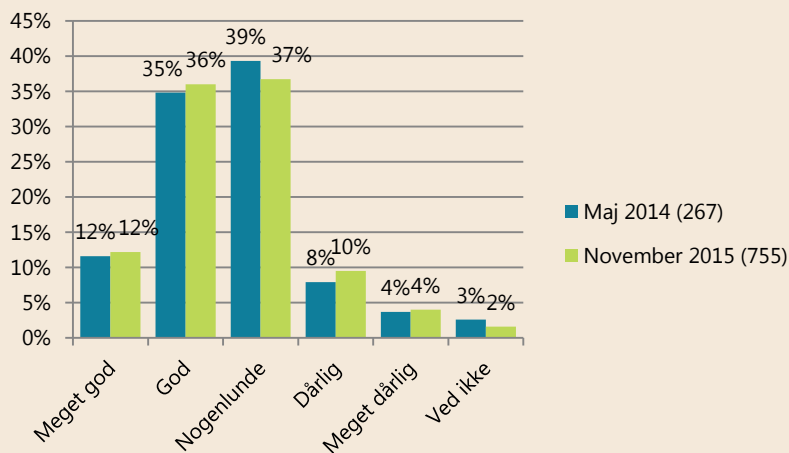
¹ Der er ikke statistisk sikker forskel mellem 2014 og 2015-tallene for om medlemmerne i undersøgelsen arbejder på plejecentre med eller uden madproduktion. Det bør derfor bemærkes, at den ændrede fordeling i 2015 både kan skyldes, at flere plejecentre tager opgaven med at lave mad til de ældre tilbage på plejecentret, men det kan også blot skyldes, at vi har fået svar fra medlemmer fra forskellige plejecentre i de to undersøgelser.

Figur 1. Udviklingen af de ansattes vurdering af kvaliteten af maden på plejecentre 2014-2015. Opdelt på om maden tilberedes på plejecentret eller ej.

Vurdering af kvalitet for mad, der tilberedes på plejecentret



Vurdering af kvalitet for mad, der ikke tilberedes på plejecentret



Antal svar: Se tallet i parentes bag søjle-forklaringerne til højre.

Der er en statistisk sikker udvikling i vurderingen af kvaliteten af mad, der tilberedes på plejecentret (Testet med χ^2 -test, p-værdi $<0,00001$). Der er ikke en statistisk sikker udvikling i vurderingen af kvalitet for mad, der ikke tilberedes på plejecentret.

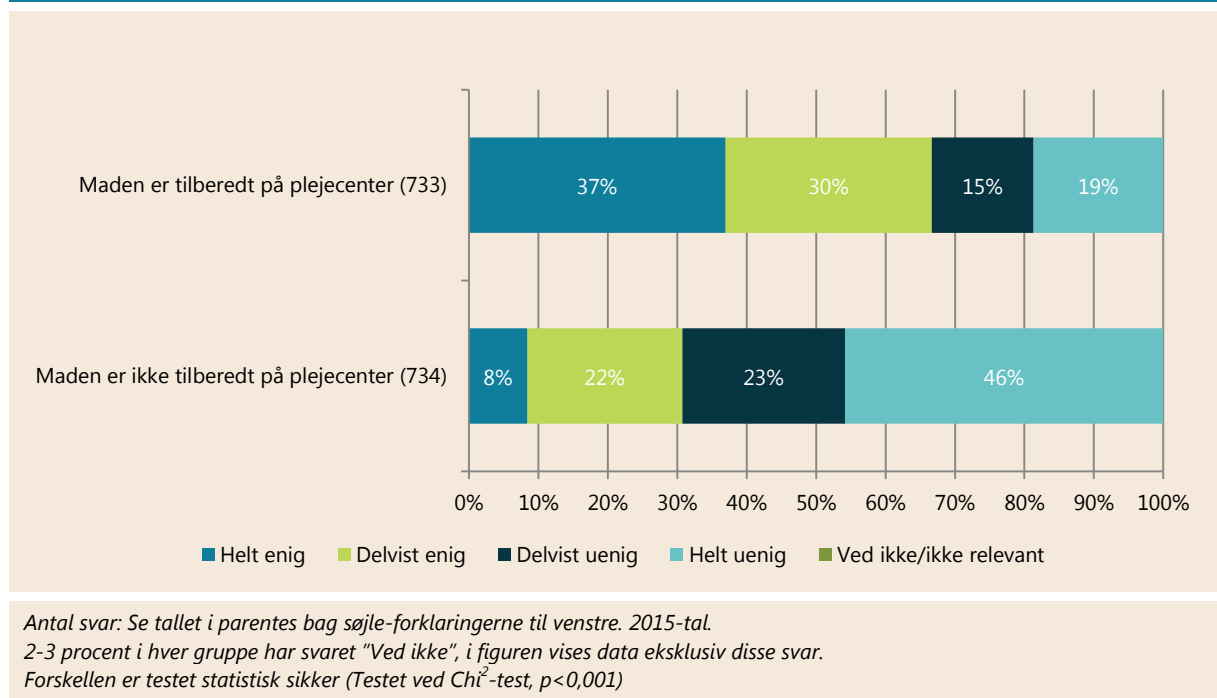
Spørgsmålsformulering i både 2014 og 2015: "Hvor god eller dårlig er maden på plejecentre generelt efter din vurdering?"

I 2014 var spørgsmålet kun stillet til SOSU-faggrupper, der arbejder på plejecentre. I 2015 blev spørgsmålet stillet til både SOSU-faggrupper og køkkenpersonale på plejecentre. Der er alene 25 svar fra køkkenpersonale, og deres svar ændrer ikke på andelen i 2015, de er derfor medtaget i 2015-tallene.

Dufter der tilstrækkeligt af mad på plejecentrene til at skærpe de ældres appetit?

Figur 2 viser svarene fra 2015-undersøgelsen om, hvorvidt der ifølge de ansatte dufter tilstrækkeligt meget af mad inden måltiderne til at skærpe de ældres appetit. Af figur 2 ses, at der er store forskelle i svarene om duften af mad alt efter, om maden til de ældre tilberedes på plejecentret eller ej. På plejecentre, hvor maden tilberedes på centret er 67 procent helt eller delvist enige i, at der dufter nok af mad før måltiderne til at skærpe de ældres appetit. På plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på stedet, er det kun 30 procent, der er helt eller delvist enige i dette og 46 procent er helt uenige.

Figur 2. Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Der dufter tilstrækkeligt meget af mad inden måltiderne til at skærpe de ældres appetit?" Fordelt på om maden tilberedes på plejecentret eller ej.



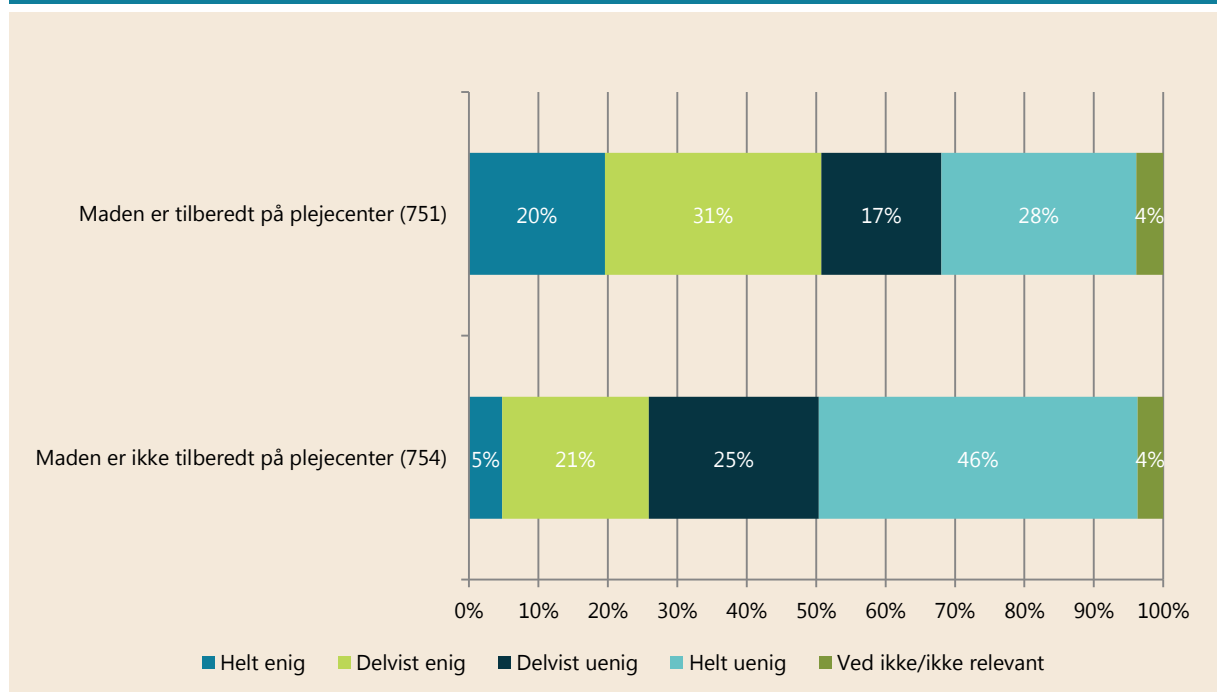
Sammenhæng mellem duft og kvalitet

Både på plejehjem med og uden madproduktion ses en statistisk sikker sammenhæng mellem de ansattes vurdering af, om der dufter nok af mad før måltiderne til at skærpe de ældres appetit og madens kvalitet. Kvaliteten vurderes væsentligt bedre, når der dufter tilstrækkeligt af mad før måltiderne. 42 procent af medlemmerne, der er helt eller delvist enige i, at der dufter tilstrækkeligt af mad før måltiderne til at skærpe de ældres appetit, mener, at maden er "meget god". Blandt medlemmer, der ikke mener, der dufter tilstrækkeligt af mad før måltiderne, er det kun 11 procent, der vurderer madens kvalitet som værende "meget god" (figur ikke vist).

De ældre har mere indflydelse på menuen, når maden tilberedes på plejecentret

Ifølge de ansatte på plejecentrene så har de ældre langt mere indflydelse på menuen på plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet. Figur 3 viser, at på plejecentre med madproduktion, er halvdelen af de ansatte helt eller delvist enige i, at de ældre har tilstrækkelig indflydelse på, hvad de får at spise på plejecentret. Blandt medlemmer, der arbejder på plejecentret uden madproduktion, er det kun omkring hver fjerde (26 %), der er helt eller delvist enige i dette udsagn.

Figur 3. Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "De ældre har tilstrækkelig indflydelse på, hvad de får at spise på plejecentret?". Fordelt på om maden tilberedes på plejecentret eller ej.



Antal svar: Se tallet i parentes bag søjle-forklaringerne til venstre. 2015-tal.
Forskellen er testet statistisk sikker (Testet ved χ^2 -test, $p < 0,001$)

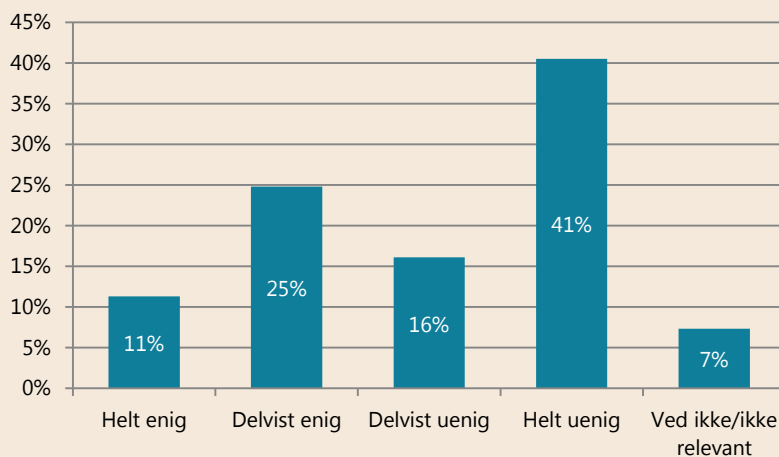
Sammenhæng mellem indflydelse og kvalitet

Både på plejehjem med og uden madproduktion ses en statistisk sikker sammenhæng mellem de ansattes vurdering af madens kvalitet og om de ældre har tilstrækkeligt indflydelse på menuen. Kvaliteten vurderes væsentligt bedre, når de ældre har tilstrækkelig indflydelse på, hvad de får at spise. 43 procent af medlemmerne, der er helt eller delvist enige i, at de ældre har tilstrækkelig indflydelse på menuen, mener, at maden er "Meget god". Blandt medlemmer, der ikke mener, at de ældre har tilstrækkelig indflydelse på menuen, er det kun 14 procent, der vurderer madens kvalitet som værende "Meget god" (figur ikke vist).

Muligheder for at inddrage de ældre i tilberedningen af maden

På de plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet, er mere end halvdelen (57 %) helt eller delvist uenige i, at der er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre på plejecentret i tilberedningen af maden. Det viser figur 4 nedenfor.

Figur 4. Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Der er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre på plejecentret i tilberedningen af maden (fx hjælp til at skrælle og snitte grøntsager, røre i gryder og lign.)"



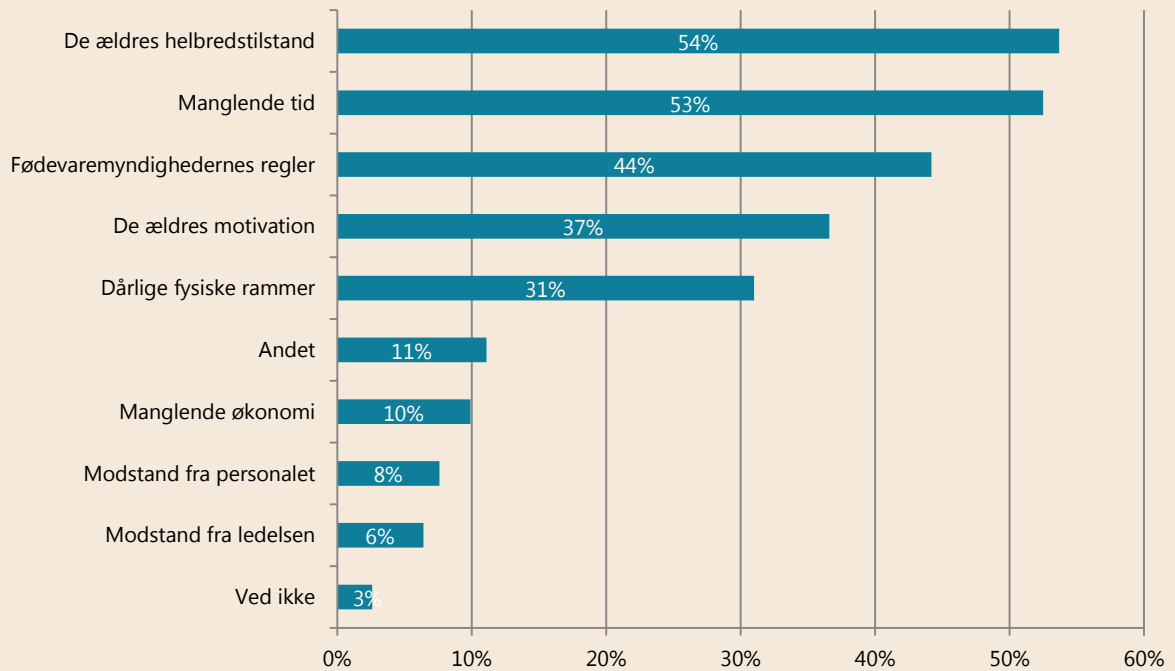
Antal svar: 751. 2015-tal.

Spørgsmålet er kun stillet til medlemmer, der arbejder på plejecentre, hvor maden tilberedes på plejecentret.

Af figur 5 ses, at de to væsentligste årsager til, at der ikke er tilstrækkelige muligheder for at inddrage de ældre i madlavningen, er de ældres helbredstilstand (54 %) og manglende tid (53 %). 44 procent fremhæver også fødevaremyndighedernes regler som en årsag. De ældres motivation og de fysiske rammer på plejecentret angiver hhv. 37 og 31 procent som hindringer for at inddrage de ældre i madlavningen.

Figur 5. Hvorfor er der ikke tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i tilberedningen af maden?

2015-tal



Antal svar: 423. Spørgsmålet er kun stillet til medlemmer, der arbejder på plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet, og som er helt eller delvist uenige i, at de ældre i tilstrækkeligt omfang kan deltage i tilberedningen af maden. 2015-tal.

Respondenterne har kunnet vælge flere svar, derfor summerer figurens procentandele ikke til 100.

Af figur 5 ses også, at 11 procent svarede "Andet". Her har 62 medlemmer uddybet deres svar. Halvdelen af de åbne kommentarer om årsagerne til manglende inddragelse af de ældre i madlavningen handler om køkkenets placering på plejecentret, dvs. at maden laves i storkøkken eller café, og at der ikke er køkkenfaciliteter på afdelingerne:

En del af maden laves i centralkøkken. At madlavning blev fjernet fra afdelinger var en del af en stor besparelse for to år siden.

Medlem fra faggruppen "Køkken", der arbejder på plejecenter med madproduktion

Otte medlemmer angiver i de åbne svar, at det er svært at inddrage demente borgere i madlavningen:

Jeg arbejder på demenscenter for mennesker med alkoholskader, der er i alderen fra 50-79, så der er andre udfordringer end kun de fysiske rammer.

Social- og Sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion

Et medlem skriver specifikt om de ældres helbredstilstand:

Det er så få mennesker på plejehjem der er i stand til at kunne håndtere og overskue at hjælpe til med maden. Tanken er smuk, men borgerne i Danmark skal virkelig være syge eller gamle for at blive visiteret til plejehjem. Og med borgernes lave funktionsniveau, og så få personaler, tænker jeg det må være enormt stressende for personalet. Jeg er taknemmelig for den fine mad der bliver lavet til borgerne på Lions.

Social- og Sundhedshjælper, der arbejder På et plejecenter med madproduktion

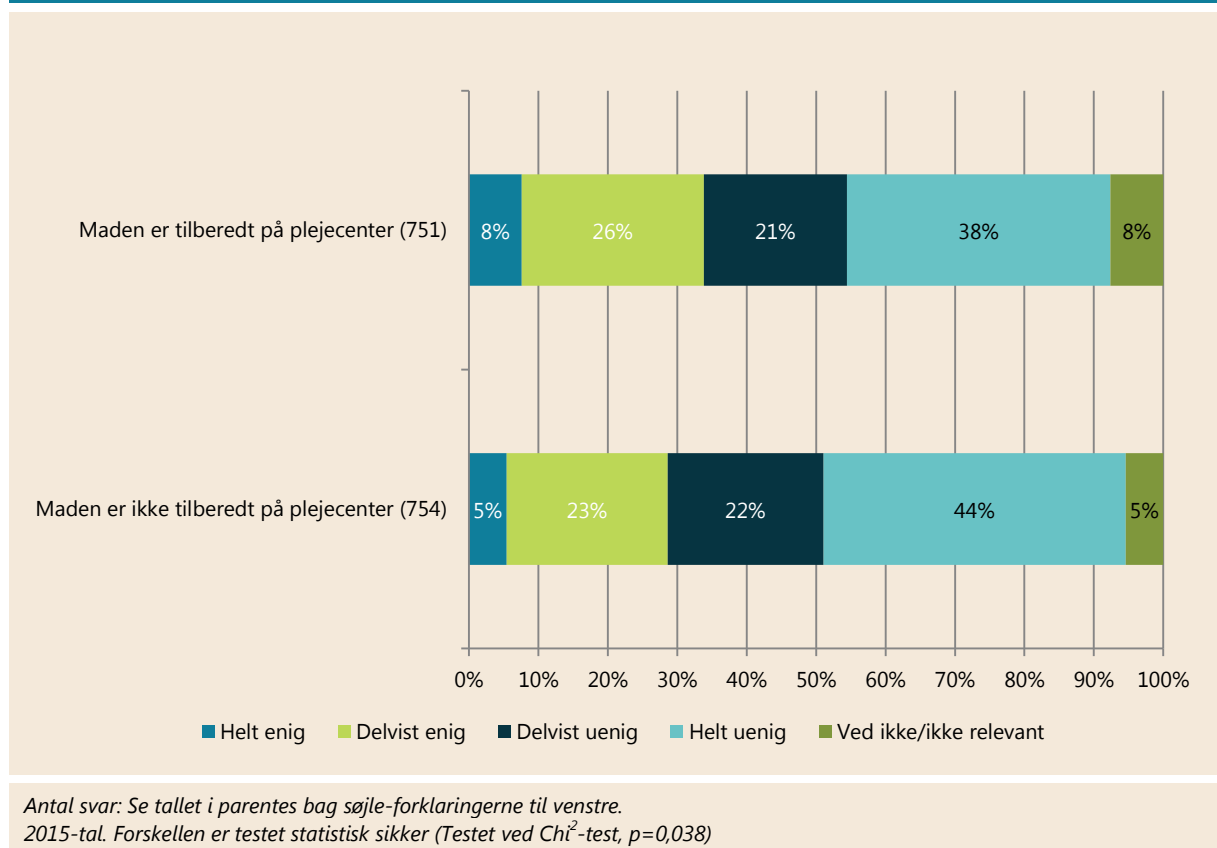
Seks medlemmer skriver også om hygiejne som årsag til manglede inddragelse af de ældre i madlavningen. Her kan der både være modstand fra køkkenpersonale og de andre beboere, som ikke vil spise det, beboere har haft fingrene i. Og et medlem skriver, at de ikke har mulighed for at bestille varer, der skal tilberedes fra bunden, fx kan de ikke bestille kartofler med skræl.

Mulighed for at inddrage de ældre i anretningen af maden

Ser vi på de ældres muligheder for at deltage i anretningen af maden på plejecentrene, er der igen forskel på, om maden tilberedes på plejecentrene eller ej. Det viser figur 6.

På plejecentre, hvor maden ikke tilberedes på plejecentret, er flere helt uenige og færre helt enige i, at der er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i anretningen af maden sammenlignet med plejecentre, hvor maden tilberedes på stedet. På plejecentre uden madproduktion er 66 procent helt eller delvist uenige i, at der er tilstrækkeligt gode muligheder for at inddrage de ældre i anretningen. På plejecentre med madproduktion er det 59 procent, der er helt eller delvist uenige heri.

Figur 6. Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Der er tilstrækkelig gode muligheder for at inddrage de ældre på plejecentret i anretningen af maden"? Fordelt på om maden tilberedes på plejecentret eller ej.



Åbne kommentarer fra medlemmerne

Medlemmerne har haft mulighed for at skrive en uddybende kommentar til maden på plejecentret. 141 medlemmer har skrevet en kommentar. Flest af disse kommentarer (55 ud af 141) handler om negative oplevelser med mad på plejecentre. Disse kommentarer kredser om forskellige emner, bl.a. at maden er for dårlig kvalitet, at der ikke er sammenhæng mellem pris og kvalitet, at udvalget er for begrænset, at der ikke er mad nok, at der ikke er personale og tid nok til at etablere gode spisesituationer m.fl.. Nedenfor ses eksempler på sådanne kommentarer:

Eksempler på negative oplevelser med maden på plejecentre:

Maden kommer udefra men opvarmes i køkkenet. Altså ingen stimulerende mad duft på afd. Beboerne kan vælge mellem to hovedretter og en dessert. Hvilket er okay. Men som oftest er kød tørt og hårdt, kartofler enten hårde eller udkogt. Maden har mistet smagen, som for beboerne smager ens hver dag.

Ville ønske at personalet havde mere indflydelse på retter i samråd med beboerne, samt tilberedning på afdelingerne.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter uden madproduktion

Det er afskyeligt at de ældre får vaccumpakket mad to gange om ugen, på centeret. Den ene leveringsdag er der til 4 dage og den anden er der til 3 dage... Oftest med kedelige bløde grøntsager, for-kogte pose vaccumpakkede kartofler fra en fabrik og sovs fra Knorr...

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter uden madproduktion

Det er samlebåndsmad, der skal opvarmes. Forkogte kartofler, uden smag - altid det samme - der bliver fusket med maden, de kalder det noget "fint", men på varedeklarationen, er det blot "uspecificeret gris", det er fyldt med tilsætningsstoffer - så det kan holde sig min. 1 uge i køleskab, fyldt med fedt, sukker, pålæg er altid det samme, budgetvarer, ingen øko, ingen kvalitet, trods de betaler skyhøje forplejning. Kun rødt sukkerholdigt saftvand - jeg ville ikke byde min familie og jeg selv, det klamme mad og røde saftvand!

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter uden madproduktion

Grundet den konstante sparekniv og dårlige økonomi spares der eks på kød og fisk. Også her har beboerne individuelle ønsker og behov. Nogle spiser mere end andre. Men jeg oplever gang på gang der eks. kun er en lille karbonade til hver beboer, ellers må de spise sig mætte i kartofler.

Andre gange har beboerne eks ønske om en rejemad eller laks til frokost en weekend - men det kan de og må de ikke få grundet der skal spares. Det gør mig så ondt på beboernes vegne. Synes det er nogle få og rimelige ønsker de har - og så kan de ikke få det.

Hvad værre er - ledelsen lader personalet stå for skud når beboere eller pårørende klager over det. Ledelsen er så dårlig til at fortælle det til beboere og pårørende - for det må ikke hedde sig at vi skal spare. Det er nærmest et fyord. Personalet - som jo er jo dem der står i krydsilden - må heller ikke fortælle sandheden. Så jeg føler vi som personale konstant skal finde på løgne og dårlige undskyldninger for, hvorfor beboerne nu ikke må få en rejemad en weekend. Det er urimeligt at pålægge personalet den opgave. Jeg har det skidt over det.

Social- og Sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion

Synes det er træls, at man er pålagt, at bestille mad fra kommunens køkken. 1. det er nøje afmålt og tit for lidt mad. 2. Det alt for dyrt. 3. Der er ingen duft ved tilberedningen, da det varmes i lukket indpakning. 4. Der er intet pædagogisk mål, såsom aktiviteter forbundet med måltiderne.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter uden madproduktion

28 af de 141 åbne kommentarer indeholder positive beskrivelser af maden på plejecentrene. Heri er der ros til køkkenpersonale og mad og eksempler på inddragelse af de ældre i enten menuplanlægning eller tilberedning/anretning, men der nævnes også udfordringer med dette. Nedenfor ses eksempler på sådanne kommentarer.

Eksempler på positive kommentarer om mad på plejecentrene:

Rigtig dygtig køkkenassistent som laver og serverer spændende og gammel dansk mad. Har nogle af borgerne ønsker, plejer hun at efterkommer dette i mest mulig omfang. Hun inddrager borgerne i det de kan magte.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion

Det er god og veltilberedt mad der serveres. Maden tilberedes i storkøkkenet, og kommer op i kantiner, hvorfra der serveres af personalet af hygiejnemæssige årsager. Dog kommer maden i skåle, hvorfra der serveres ved bordet vha af personalet. Det er meget få borgere der selv kan tage initiativ og selv vælge, så de hjælpes af personalet.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion



Der er et fantastisk storkøkken i stueetagen som laver dejlig mad fra bunden - meget høj kvalitet af mad. Desværre er duften ikke på afdelingerne og bidrager dermed ikke til øget appetit. Der er prøvet at tilbyde at bage småkager i afdelingerne ved at sende dej op som kan bages i samarbejde med borgerne, men det er svært at finde tiden til at assistere ordentligt.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion

Generelt god mad. Beboerne er som oftest glade for maden. På fødselsdage ønsker beboerne selv hvad der skal serveres. Køkkenet er ikke stort nok til at beboerne kan deltage, og sikkerhedsmæssigt... Og så er der Fødevarestyrelsen, de vil ikke være med?

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion

Det er dejligt at beboerne kan deltage først i processen, gå og hygge med borddækning samtidig med duften fra mad/ brød breder sig i huset. Førhen på plejehjem blev madvognen bare åbnet, så der blev sanserne ikke aktiveret og maden/måltidet var ikke samtaleemne som det er nu.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter med madproduktion

Mere end 10 af de afsluttende kommentarer kredser også om forhold for personalet omkring måltider, herunder uhensigtsmæssige procedurer ved opvarmning af mad, manglende tid til opvarmning og oplevelsen af, at plejepersonalet i dag varetager opgaver, som før blev varetaget af andre faggrupper. Nedenfor ses to eksempler på sådanne kommentarer:

Eksempler på kommentarer om forhold for personale omkring tilberedningen af maden:

Efter min mening ville det være dejligt, hvis maden blev tilberedt på plejecentret. Men hvis det skal være sådan, så skal der være personale til det - og helst køkkenpersonale, som det engang var.

I dag er SSH'ere og SSA'ere absolutte blæksprutter, der gør bare alt, men nu og da ville jeg ønske mig ekstra personale og helst personale med en speciel uddannelse, som fx køkkenpersonale. For mange år siden var der en hel del ekstra personale, som fx rengøringspersonale, vaskekoner og køkkenpersonale, ansat på plejecentrene. Jeg mener, at det var bedre. Og dermed var der faktisk også mere personale på arbejde. Og dermed kunne personale også bedre hjælpe hinanden.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter uden madproduktion

Maden produceret flere dage i forvejen, leveres i plastikbakker. Disse bakker er dyre at indkøbe, må skade miljøet på den lange bane og så brænder vi fingrene - dårlige arbejdsstillinger - gamle ovne der ikke varmer godt nok, ved højere varmegrader bliver plastbakkerne ikke stabile og der er risiko for man brænder sig.

Man har ikke den ro der skal til når maden laves klar - man bliver forstyrret hele tiden, pårørende har kommentar til menuen. Det kan godt være psykisk belastende.

Social- og sundhedsassistent, der arbejder på et plejecenter uden madproduktion



Metode

Indsamlingsperiode

2015-undersøgelsen er gennemført fra 2.-11. november 2015.

2014-undersøgelsen er gennemført fra 9.-20. maj 2014.

Indsamlingsmetode for begge undersøgelser

Data er indsamlet via spørgeskemaundersøgelser udsendt til alle erhvervsaktive medlemmer af FOAs elektroniske medlemspanel. I 2015-undersøgelsen er spørgsmålene stillet til medlemmerne fra Social- og Sundhedssektoren og Kost- og Servicesektorens medlemmer fra faggruppen "Køkken", der arbejder på plejecentre. I 2014-undersøgelsen er spørgsmålene kun stillet til SOSU-medlemmer, der arbejder på plejecentre. I begge undersøgelser er der udsendt én påmindelse til medlemmer, der endnu ikke havde påbegyndt besvarelse.

Målgruppen for 2015-undersøgelsen

Målgruppen for 2015-undersøgelsen er FOAs erhvervsaktive SOSU-medlemmer samt kost- og service-medlemmer fra faggruppen "køkken", der arbejder på plejecentre (populationen). Da det kun er et udsnit af FOAs medlemmer på dette område, der har deltaget i undersøgelsen, er alle analyser af data forbundet med en statistisk usikkerhed.

Alle sammenhænge og forskelle, der trækkes frem i notatet, er testet statistisk signifikante på et signifikansniveau på minimum 95 %. Hermed kan vi med minimum 95 % sikkerhed sige, at der er tale om statistisk sikre sammenhænge og forskelle og ikke blot tilfældigheder.

Antal besvarelser og svarprocent i 2015-undersøgelsen samlet set

I alt blev alle 12.692 erhvervsaktive medlemmer i FOAs medlemspanel inviteret til at deltage i undersøgelsen, der bl.a. indeholdt spørgsmål om kosten på plejecentret. Blandt disse viste 155 e-mailadresser sig at være uvirksomme, så det reelle antal inviterede var 12.437.

6.339 medlemmer, svarende til 51 procent, gennemførte undersøgelsen fuldt ud eller delvist. 48 procent svarede på alle spørgsmål, mens 3 procent afgav nogle svar.

Der kan ikke beregnes en specifik svarprocent for temaet om kost på plejecentre, da oplysningen om arbejdsområde (plejecenter) er indhentet i spørgeskemaet og derfor ikke ligger som baggrundsdata på alle panelmedlemmer. Men svarprocenten for medlemmer fra forbundets Social- og Sundhedssektor er ligeledes 51 procent.

Repræsentativitet

94 ud af landets 98 kommuner er repræsenteret med minimum 1 svar fra et medlem, der arbejder på et plejehjem/plejecenter i kommunen. Følgende kommuner er ikke repræsenteret: Ishøj, Læsø, Vallensbæk og Vesthimmerlands kommune.

Vægtning af data

Data er ikke vægtet.