

Opis modelu innowacji „Obiady terapeutyczne”

Innowacja powstała w ramach inkubatora innowacji społecznych
„Generator innowacji. Sieci wsparcia”.



Niniejszy materiał opublikowany jest na licencji CC BY 4.0
(Creative Commons-Uznanie autorstwa-4.0 Międzynarodowe (CC BY 4.0)).

Szczegóły licencji znajdziesz pod adresem
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.pl>.

Projekt „Innowacje w samorządzie” jest realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.



Obiady terapeutyczne

W ramach innowacji uczestnicy warsztatów terapii zajęciowej według menu skonsultowanego przez dietetyka przygotowują dwudaniowe obiady dla starszych osób zależnych i dostarczają je im do domów. Dzięki temu rozwiązaniu seniorzy mają zapewnione dostosowane do ich diety posiłki, mogą dłużej pozostać swoim środowisku, a konieczność korzystania z opieki instytucjonalnej odsuwa się w czasie. Dla uczestników WTZ, osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim lub umiarkowanym, jest to forma rehabilitacji, rozwijania umiejętności społecznych i zawodowych. Zarówno dla nich, jak i starszych osób to okazja do nawiązania nowych relacji.

Po co to jest?

Założenia

Celem innowacji jest poprawa jakości życia osób starszych zależnych mieszkających w swoich domach, podniesienie jakości ich codziennej diety i stanu wiedzy na temat odżywiania się oraz zwiększenie ilości ich kontaktów społecznych. Sposobem na to jest przygotowywanie i dostarczanie obiadów przez uczestników lokalnych warsztatów terapii zajęciowej oraz edukacja dotycząca zdrowego odżywiania.

Dla kogo? (uczestnicy)

Odbiorcami ostatecznymi rozwiązania są osoby starsze zależne, mieszkające w pobliżu siedziby warsztatów terapii zajęciowej (w przypadku donoszenia obiadów na piechotę) lub szerzej, w danej miejscowości (w przypadku możliwości zapewnienia transportu samochodowego).

Odbiorcy ostateczni powinni zostać zrekrutowani w otwartym naborze, na podstawie wypełnionych formularzy rekrutacyjnych (w załączeniu). Ważne jest szerokie nagłośnienie tego naboru, wykorzystanie różnych kanałów komunikacji: plakatów na tablicach ogłoszeń, artykułów w mediach lokalnych, przekazania informacji lokalnym klubom seniora, informacje dla instytucji takich jak opieka społeczna oraz bezpośrednio docieranie do osób starszych przez nieformalną sieć znajomości. Z uwagi na specyfikę

tej grupy, mniejsze znaczenie mają takie kanały komunikacji jak Internet – strona www i media społecznościowe, jednak ich wykorzystanie też jest potrzebne, aby nagłośnić rozwiązanie w środowisku lokalnym i dotrzeć do mediów.

Trzeba być przygotowanym na to, że z uwagi na trudności w poruszaniu się, starsze osoby zależne najczęściej same nie dotrą do biura rekrutacyjnego. Zgłoszenia będą przekazywane przez opiekunów, członków rodzin. W niektórych przypadkach może okazać się konieczna wizyta osoby przeprowadzającej rekrutację bezpośrednio w domu seniora, po wcześniejszym telefonicznym umówieniu się na wizytę.

Zalecamy, aby kryteriami branymi pod uwagę przy rekrutacji seniorów były:

- stopień wymaganej pomocy (znaczny, gdy osoba w ogóle nie jest w stanie robić zakupów i przygotowywać sobie posiłków oraz częściowy, gdy senior częściowo przygotowuje dla siebie posiłki, ale wymaga w tym pomocy); zalecamy, aby osoby wymagające większej pomocy, otrzymywały w toku rekrutacji więcej punktów.
- odległość miejsca zamieszkania seniora od WTZ – można ją sprawdzić przez wpisanie adresu zamieszkania seniora w mapę Google i wyznaczenie trasy; zalecamy, aby osoby starsze zależne mieszkające bliżej otrzymywały podczas rekrutacji dodatkowe punkty (kryterium odległości nie będzie miało jednak takiego znaczenia, jeśli mamy możliwość korzystania z samochodu);
- wskazania do diety – jeśli osoba starsza zależna deklaruje, że ma zalecaną przez lekarza dietę lub wskazania do określonego, sposobu żywienia, zalecamy, by otrzymywała dodatkowe punkty, ponieważ konkretne zalecenia dietetyczne stanowią zwykle dodatkową trudność dla seniora i jego opiekunów;
- zamieszkiwanie samemu – nie jest to kryterium wymagane, ale z uwagi na to, że osoby samotne bardziej potrzebują wsparcia, sugerujemy, aby osoby zamieszkujące samodzielnie uzyskiwały dodatkowe punkty podczas rekrutacji.

Zastosowanie powyższych kryteriów sprawia, że w pierwszej kolejności przyjmowane są osoby bardziej potrzebujące pomocy, a przy tym mieszkające w pobliżu WTZ, co z kolei ułatwia dostarczanie im obiadów.

W grupie odbiorców ostatecznych mogą znaleźć się rodzice uczestników WTZ.

Sugerujemy niestosowanie podczas rekrutacji kryterium dochodu, gdyż nie przekłada się on bezpośrednio na to, w jakim stopniu osoba starsza zależna potrzebuje pomocy.

Trudności dla osób starszych zależnych:

- 1) Zdobycie informacji o projekcie i zgłoszenie się do niego.

Do większości naszych seniorów informacja o projekcie dotarła za pośrednictwem ich opiekunów lub bezpośrednio od innowatorów. Osoby starsze zależne objęte innowacją w większości bardzo rzadko wychodzą z domów, utrzymują niewiele kontaktów społecznych. Wypełnianie formularzy zgłoszeniowych i dostarczanie ich do biura wymaga wsparcia opiekunów, a w niektórych przypadkach – wizyty koordynatora w domu seniorów, którzy nie są w stanie inaczej zgłosić się do projektu.

- 2) Początkowa nieufność seniorów

Należy być przygotowanym na to, że starsze osoby zależne na początku mogą podchodzić nieufnie do nowych osób, które je odwiedzają lub do potrzeby podpisywania dokumentów. Mogą obawiać się bycia oszukanyymi lub boją się wpuszczać obcych osób do domu.

W przewyciężeniu tego pomaga kontakt z opiekunami rodzinnymi i ich asysta oraz słowa polecenia ze strony osób, którym seniorzy ufają.

- 3) Cena obiadów

Podczas testowania innowacji obiady dostarczane były osobom starszym całkowicie bezpłatnie. Po zakończeniu etapu testowania innowacji problemem dla seniorów jest cena za obiad z dostawą do domu.

Seniorzy chcieliby dalej korzystać z obiadów, gdyż znacznie poprawiają one komfort ich życia, jednak jest to grupa osób o niskich dochodach, zatem cena decyduje o dostępności tej usługi. Starsze osoby zależne, które objęliśmy testowaniem, bardzo ceniły sobie naszą pomoc, natomiast tylko 4 z 10 zdecydowało się zamawiać obiady po zakończeniu projektu ze względu na zbyt wysoką dla nich cenę: 12 zł za obiad z dostawą.

Korzyści dla osób starszych zależnych:

Innowacja, zgodnie z teorią zmiany, wpływa na poprawę jakości życia osób starszych zależnych mieszkających w swoim domu poprzez podniesienie jakości ich codziennej diety, stanu wiedzy na temat odżywiania się oraz liczby kontaktów społecznych (regularne kontakty z uczestnikiem WTZ i dwukrotna wizyta dietetyka).

Korzyścią jest otrzymywanie regularnie, 5 razy w tygodniu przez długi okres zdrowych, smacznych obiadów bezpośrednio do domu. W naszym przypadku przez okres testowania obiady te były dostarczane bezpłatnie.

Satysfakcja odbiorców ostatecznych innowacji wynika też z regularnego kontaktu z wybranymi osobami – członkami WTZ, którzy dostarczają posiłki do domów. Ich wizyta jest relatywnie krótka, pozwalała jednak na urozmaicenie planu dnia, przełamanie rutyny, krótką rozmowę (wszystko zależy od osobowości, stanu zdrowia i otwartości uczestnika oraz osoby zależnej).

Dodatkową wartością innowacji jest elastyczność jej formuły w zakresie dostarczania posiłków – osoby starsze bądź ich opiekunowie rodzinni mogą zgłosić telefonicznie, że danego dnia nie skorzystają z posiłku z uwagi np. na wyjazd do lekarza.

Odbiorcami pośrednimi innowacji są uczestnicy warsztatu terapii zajęciowej –

osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim lub umiarkowanym.

Wskazania konkretnych uczestników do udziału w innowacji dokonują instruktorzy terapii oraz psycholog, kierując się znajomością ich możliwości psychofizycznych, postawy wobec nowych wyzwań i możliwości sprostania nowym obowiązkom.

Uczestnicy powinni być podzieleni na dwie grupy:

- a) uczestnicy pracowni gospodarstwa domowego, którzy pod opieką instruktora/instruktorke będzie przygotowują obiady dla seniorów; wskazane jest, aby mieli doświadczenie w przygotowywaniu posiłków; muszą mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne konieczne do pracy w kuchni;
- b) uczestnicy z pozostałych pracowni, wytypowani przez instruktorów spośród osób samodzielnie poruszających się po mieście, których zadaniem jest dostarczanie posiłków seniorom.

Z każdym uczestnikiem należy przeprowadzić indywidualną rozmowę, tak aby wyjaśnić, na czym polegałyby jego zadania i by mogli podjąć decyzję, czy chcą się ich podjąć.

Trudności dla uczestników WTZ

Nie wszyscy uczestnicy są w stanie sprostać nowemu obowiązkowi systematycznie. Dostarczanie posiłków bywa męczące, zwłaszcza gdy trzeba pokonać większą odległość lub np. wejść po schodach na czwarte piętro. Wymaga też punktualności, odpowiedzialności. Niektórym uczestnikom ta aktywność może spodobać się na początku, po czym szybko się znudzi lub będą nią zmęczeni.

Gdy pada deszcz uczestnicy niechętnie wychodzą z WTZ, by dotrzeć do seniorów. W przypadku dostarczania posiłków jesienią lub zimą konieczne mogłoby być zapewnienie jakiegoś środka transportu.

Korzyści dla uczestników WTZ:

- nowa, ciekawa aktywność, urozmaicająca zajęcia w WTZ,
- rozwijanie umiejętności społecznych poprzez kontakty z seniorami,
- rozwijanie umiejętności zawodowych, wiedzy o zdrowym odżywianiu, umiejętności kulinarnych (grupa pracowni gospodarstwa domowego),
- poczucie satysfakcji z wykonywania docenianych społecznie usług, pomagania innym, wzrostu odpowiedzialności, a tym samym podniesienie poczucia własnej wartości.

Sugerujemy też niewielkie wynagrodzenie, które uczestnicy WTZ regularnie otrzymywaliby za swoją pracę (w ramach środków na trening ekonomiczny WTZ), co jest dodatkowym motywatorem do dalszej pracy, ale także źródłem ich satysfakcji.

Odbiorcami pośrednimi innowacji są także seniorzy aktywni, zainteresowanych zdrowym odżywianiem, którzy uczestniczą w warsztatach o zdrowym odżywianiu – zalecamy, aby była to grupa ok. 10–15 osób. Są to osoby w wieku powyżej 60. lat, emeryci dysponujący czasem wolnym. Mają różne problemy zdrowotne, jednak nie uniemożliwiające im udziału w zajęciach. Warsztaty są atrakcyjną formę spędzenia czasu, mają walor poznawczy i integracyjny.

Rekrutację osób starszych aktywnych warto przeprowadzić w lokalnym klubie seniora, uniwersytecie trzeciego wieku i innych miejscach/organizacjach skupiających seniorów. Do rekrutacji można wykorzystać plakaty, ogłoszenia na tablicach ogłoszeń, artykuły w prasie lokalnej, kontakty bezpośrednie (polecane). Małą skuteczność przy rekrutacji tej grupy mają informacje na stronach internetowych, czy w mediach społecznościowych.

W cyklu trzech warsztatów mogą wziąć udział zarówno trzy różne grupy seniorów, gdyż każdy warsztat jest odrębną całością, jak i jedna grupa, która uczestniczy w trzech kolejnych warsztatach, gdyż tematyka każdego z nich jest inna.

Trudności: Dotarcie na miejsce warsztatów – miejsce, w którym są zorganizowane powinno być w centrum, z dobrym dostępem dla osób starszych, nie dysponujących np. własnym środkiem transportu.

Trudność w dopasowaniu terminu spotkania tak, by odpowiadało wszystkim uczestnikom.

Korzyści: Udział w atrakcyjnych warsztatach o zdrowym odżywianiu, na których uczestnicy mają możliwość zdobyć wiedzę teoretyczną i praktyczną i wprowadzić ją w życie (warsztaty kulinarne + przepisy do wykorzystania w domu).

Warsztaty budzą duże zainteresowanie, aktywizują uczestników, podnoszą ich wiedzę, mają też duży potencjał integracyjny.

Opiekunowie rodzinni

Opiekunowie rodzinni osób starszych zależnych nie są w ramach tego rozwiązania bezpośrednio objęci wsparciem, ale dostarczanie obiadów ich podopiecznym stanowi dla nich duże wsparcie w opiece.

Opiekunowie rodzinni to najczęściej osoby pracujące, mające mało czasu na takie obowiązki jak robienie zakupów i gotowanie. Często mieszkają w znacznej odległości od członka rodziny, którym się opiekują.

Trudności:



Uzyskanie informacji o projekcie. Do grupy opiekunów rodzinnych trudniej jest dotrzeć. Trzeba używać plakatów, ulotek, artykułów w prasie lokalnej i bezpośrednich kontaktów przez znajomych.

Cena obiadów – w trakcie testowania obiady dostarczane były za darmo. Po zakończeniu testowania troje z opiekunów zdecydowało się na wykupienie obiadów dla seniorów. Zapewne zainteresowanie tym byłoby jeszcze większe, gdyby cena za obiad była niższa.

Korzyści:

- odciążenie od obowiązku przygotowywania obiadów dla podopiecznych,
- wsparcie w zapewnieniu seniorowi zdrowych posiłków.

Kto może skorzystać? (kto ma wdrożyć)

Użytkownikami innowacji są warsztaty terapii zajęciowej z odpowiednio przygotowaną kuchnią zatwierdzoną przez inspekcję sanitarną o, które przygotowują w ramach zespół pracowni gospodarstwa domowego do pełnienia zwiększonych obowiązków.

Szczegółowe wymagania dotyczące zaplecza kuchennego zostały zawarte w Podręczniku w *Przygotowaniu uczestników WTZ do przygotowywania i dostarczania posiłków seniorom zależnym*. W czasie trwania innowacji kuchnia wydaje każdego dnia dwa typy posiłków: dla uczestników WTZ i dla osób starszych zależnych w programie. Jadłospis jest opracowany przez instruktorkę pracowni i dietetyczkę (na podstawie wizyt indywidualnych w domach seniorów), tak aby uwzględnić preferencje żywieniowe seniorów oraz możliwości działania zespołu pracującego w kuchni oraz dostęp do produktów (logistyka).

Osoby dostarczające posiłki są przygotowywane przez instruktorów do samodzielnego przemieszczania się między WTZ a domami osób starszych zależnych. Ten element wymaga dużego zaangażowania ze strony instruktorów i dodatkowego ubezpieczenia uczestników. Warto zaznaczyć, że mimo tego, że uczestnicy WTZ mają na stałe przyporządkowane wybrane osoby zależne, bywa że są zastępowane przez innych uczestników (np. podczas niedyspozycji uczestnika WTZ). Kluczową rolę pełni tu

koordynator projektu, który odpowiedzialny jest za logistykę i komunikację między kuchnią, WTZ i osobami zależnymi i/lub ich opiekunami. Bez zaangażowania tej osoby, niemożliwe byłoby sprawne działanie projektu.

Trudności:

Konieczność dysponowania profesjonalną kuchnią, spełniającą wszystkie wymogi stawiane przy produkcji żywności, zatwierdzoną przez inspekcję sanitarną. Poza podstawowym wyposażeniem kuchni, przydatny byłby profesjonalny sprzęt do gotowania na parze, gdyż taki sposób przygotowywania posiłków też jest zalecany w diecie dla seniorów. W przypadku braku takiego sprzętu lub innych braków technicznych pojawia się konieczność dostosowywania menu do możliwości kuchni. Ważnym wyzwaniem w innowacji są odległości, które uczestnik WTZ musi codziennie pokonywać samodzielnie w celu dostarczenia posiłków oraz bezpieczeństwo uczestników dostarczających posiłki. W czasie testowania projektu okazało się, że szkolenie uczestników trwa dłużej, niż pierwotnie zakładali innowatorzy, jak również że należy wykupić dodatkowe ubezpieczenie dla uczestników i często asystować im przy dostarczaniu posiłków. Tym samym ważnym wyzwaniem w działaniu innowacji jest wybór seniorów, którzy mieszkają relatywnie blisko WTZ lub zapewnienie transportu. Dodatkowym utrudnieniem, na które warto zwrócić uwagę, są co jakiś czas złe warunki atmosferyczne, które zniechęcają niektórych uczestników WTZ do dostarczania obiadów, a zatem mogą uniemożliwić realizację nadrzędnego celu innowacji. W rozwiązaniu tego problemu także pomógłby środek transportu. Wyzwaniem jest zapewnienie finansowania rozwiązania w dłuższej perspektywie. Koszt obiadu, skalkulowany w cenie rynkowej, może być zbyt drogi dla wielu seniorów, zatem istotne jest pozyskanie innych źródeł finansowania. Ponadto warto utrzymać w innowacji nagrody dla uczestników WTZ w formie kieszonkowego, jak bowiem wynika z doświadczeń innowatora, ta formuła bardzo dobrze sprawdza się w tej grupie.

Korzyści:

Nasz pomysł może być elementem szerszych rozwiązań systemowych, przyczyniając się do przeformułowania roli warsztatów terapii zajęciowej w Polsce. W Polsce działa

blisko 700 WTZ-ów, skupiających głównie osoby niepełnosprawne intelektualnie lub chorujące psychicznie, często o znacznym stopniu niepełnosprawności, które nie mają szans na zatrudnienie na otwartym rynku pracy. Obecnie toczy się dyskusja o roli warsztatów i ich przyszłości jako elementu systemu rehabilitacji społecznej i zawodowej osób niepełnosprawnych. Warsztatom zarzuca się, że mało ich uczestników podejmuje zatrudnienie. NIK po kontroli w latach 2011-2013 wykazał, że tylko 1-2 proc. osób biorących udział w warsztatach podjęło pracę. Brak jest zakładów aktywności zawodowej, w których mogliby podjąć zatrudnienie. Najliczniejsza grupa opuszczająca WTZ-y wraca do swoich domów lub domów pomocy społecznej. Większość uczestników WTZ nie może podjąć pracy na otwartym rynku pracy, ale są w stanie wykonywać proste prace jak pomoc kuchenna, prace porządkowe – pod opieką instruktorów terapii. Ten potencjał nie jest w pełni wykorzystywany, za szkodą zarówno dla społeczności lokalnych, jak i samych podopiecznych WTZ, którzy skorzystaliby, mogąc wykonywać cenioną społecznie pracę i integrując się lepiej w swoim miejscu zamieszkania.

Uważamy, że nasza innowacja ma szansę przyczynić się do zmiany systemowej w Polsce. Jej wdrożenie na większą skalę ułatwiłoby wykorzystanie potencjału WTZ jako podmiotów działających skutecznie w obszarze integracji i pomocy społecznej.

Krok po kroku, jak zrealizować + aktywne linki

Wszystkie działania i wskazówki zostały szczegółowo opisane w **Podręczniku**

1. Wyznaczenie osoby koordynującej.
2. Przygotowanie budżetu, ustalenie zasad finansowania działań i posiłków.
3. Wybór uczestników WTZ biorących udział w innowacji (grupa przygotowująca obiady i grupa dostarczająca posiłki do domów osób starszych zależnych).
4. Rekrutacja starszych osób zależnych, które będą korzystać z innowacji. (Załącznik **Formularz rekrutacyjny**).
5. Zatrudnienie dietetyka, wizyty w domach osób starszych zależnych, a potem przygotowanie jadłospisów na podstawie uzyskanych od nich informacji.
6. Przystosowanie kuchni i zaplecza, zakup potrzebnego sprzętu, np. menażek do transportu posiłków.

7. Przygotowanie uczestników WTZ do nowych zadań (szkolenia teoretyczne i praktyczne).
8. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków.
9. Rekrutacja seniorów, którzy będą korzystać ze szkoleń.
10. Szkolenia (teoretyczne i praktyczne) dla seniorów dotyczące zasad zdrowego żywienia i przygotowywania pełnowartościowych posiłków. (Załączniki **Scenariusz warsztatów**, **Materiały warsztatowe I**, **Materiały warsztatowe II**).
11. Ewaluacja działań.

Zarządzanie modelem

Personel merytoryczny to osoba koordynująca oraz instruktorzy terapii i dietetyk/dietetyczka.

Osoba koordynująca:

- ma wykształcenie wyższe
- zna problematykę pracy z osobami z niepełnosprawnością (rodzaje niepełnosprawności i dobór odpowiednich metod i technik terapii), w szczególności z osobami z niepełnosprawnością intelektualną,
- współpracuje z instruktorami terapii zajęciowej przy tworzeniu indywidualnych programów rehabilitacji i pracy z osobami z niepełnosprawnością.

Instruktorzy: instruktor/instruktorka pracowni gospodarstwa domowego oraz instruktorzy z innych pracowni WTZ, wdrażających uczestników do dostarczania obiadów.

- mają wykształcenie minimum średnie odpowiedniej specjalności lub wykształcenie wyższe o profilu pedagogicznym (pedagogika specjalna),
- znają problematykę pracy z osobami z niepełnosprawnością (rodzaje niepełnosprawności i dobór odpowiednich metod i technik terapii), w szczególności z osobami z niepełnosprawnością intelektualną,
- ma umiejętności prowadzenia terapii zajęciowej, tworzenia indywidualnych programów rehabilitacji i pracy z osobami z niepełnosprawnością.

Uwaga: na jedną osobę pracującą bezpośrednio z uczestnikami WTZ nie powinno przypadać więcej niż pięcioro uczestników warsztatu. W przypadku trenowania

poruszania się po mieście i dostarczania obiadów, korzystne jest, gdy jeden terapeuta ma pod opieką maksymalnie dwoje lub troje uczestników.

Liczebność grup terapeutycznych oraz pracujących w grupie instruktorów terapii zajęciowej powinno ustalać się w zależności od stopnia i rodzaju niepełnosprawności uczestników.

Dietetyk/dietetyczka:

- ma wykształcenie wyższe i specjalizację w zakresie dietetyki.
- jest osobą komunikatywną, potrafiącą nawiązać kontakt z seniorami,
- ma umiejętność przekazywania informacji w sposób prosty i klarowny.

Działanie powinno mieć zapewnioną obsługę księgową.

Struktura kosztów

Przy założeniu, że innowację realizujemy, dysponując już gotowym zapleczem kuchennym, inne niezbędne koszty to:

- koszty produktów spożywczych i mediów (energii, wody, gazu) i środków czystości niezbędnych do przygotowywania obiadów i utrzymania kuchni,
- koszt narzędzi i materiałów potrzebnych do przygotowywania posiłków,
- koszt materiałów dla uczestników,
- koszt zatrudnienia personelu,
- kieszonkowe dla uczestników WTZ.

Szacunkowy koszt dla użytkownika zależy od liczby osób objętych rozwiązaniem.

Koszt przygotowania i dostarczenia 1 obiadu szacujemy na 12–13 zł (roczny koszt obiadów wynosi zatem: liczba dni roboczych x średnia cena obiadu = 250 x 12,5 zł = 3125 zł), jednak koszt ten nie obejmuje konsultacji z dietetykiem, które były zapewnione w projekcie oraz kosztów koordynacji (200 zł/ osobę + opracowanie menu), księgowości oraz kieszonkowego dla uczestników WTZ, które były zapewnione ze środków WTZ. Łączny koszt zapewnienia usługi dla jednej osoby zależnej przez rok szacujemy na około 5000–5500 zł.

Minimalne standardy

Niezbędne są:

- warsztat terapii zajęciowej dysponujący odpowiednio wyposażonym zapleczem kulinarnym, spełniającym wymogi inspekcji sanitarnej,
- personel merytoryczny: koordynator oraz instruktorzy terapii i dietetyk,
- obsługa księgową,
- zaangażowanie uczestników WTZ.

Wyzwaniem jest zapewnienie finansowania rozwiązania w dłuższej perspektywie. Koszt obiadu, skalkulowany w cenie rynkowej, może być zbyt duży dla wielu seniorów, zatem istotne jest pozyskanie innych źródeł finansowania. Ponadto warto utrzymać w innowacji nagrody dla uczestników WTZ w formie kieszonkowego, jak bowiem wynika z doświadczeń innowatora, ta formuła bardzo dobrze sprawdza się w tej grupie.

Czy to działa? Wnioski z ewaluacji

„Bardzo dobre obiady”, „bardzo mi pomagacie, dziękuję”, „z nieba mi spadliście” – to niektóre z wypowiedzi naszych odbiorców, starszych osób zależnych.

Obiady przygotowane według dostosowanego dla nich menu są oceniane jako bardzo smaczne i lekkostrawne („bez tych tłustych potraw, po których źle się trawi”), nie są zbyt mocno przyprawione, na co seniorzy zwracają uwagę.

Uczestnicy WTZ, po początkowym skrępowaniu, są witani jak dobrzy znajomi. Zdarza się, że seniorzy częstują ich herbatą, cukierkami czy owocami.

Innowacja, zgodnie z teorią zmiany, wpływa na poprawę jakości życia osób starszych zależnych mieszkających w swoim domu poprzez podniesienie jakości ich codziennej diety, stanu wiedzy na temat odżywiania się oraz liczby kontaktów społecznych (regularne kontakty z uczestnikiem WTZ i dwukrotna wizyta dietetyka).

Także opiekunowie rodzinni są bardzo zadowoleni z tej innowacji. Dzięki niej są zwolnieni z obowiązku przygotowywania obiadów dla seniorów. Regularnie dostarczanie posiłków do domów osób zależnych w dużej mierze odciąża opiekunów rodzinnych i ułatwia codzienne funkcjonowanie samotnych osób – jeden wartościowy posiłek w ciągu dnia znacząco może podnieść jakość ich życia i częściowo uniezależnić

ich od pomocy innych, czy zwolnić z obowiązków domowych związanych z przygotowywaniem posiłków.