

Matpatrullen Sandviken

Matpatrullen har skapats av SPF Seniorerna, Gästrikland för att påverka och göra skillnad

Varför är maten för äldre viktig? Mat är så mycket mer än bara näring för kroppen. Måltiden är avgörande för vårt välmående, inte minst när vi blir äldre. De som bor på särskilt boende är ofta hänvisade till att äta alla sina mål där, idag och för resten av livet. Minskad aptit, ensamhet och ökad risk för undernäring gör att måltidens kvalitet är oerhört central för seniorers hälsa och livskvalitet.

Genom lokalt påverkansarbete i form av Matpatrullen har SPF Seniorerna en unik möjlighet att förbättra maten och måltiderna i äldreomsorgen. Livsmedelsverket säger i sina nya råd att måltiden ska utformas efter den äldres individuella behov och önskemål och man påpekar att det är viktigt att motverka standardlösningar: "...det är en utmaning att komma ifrån de institutionslika måltiderna som fortfarande är vanligt förekommande i äldreomsorgen. Det behövs flexibla måltidslösningar som ger valmöjligheter och delaktighet. Samhället behöver ta mat och måltider för äldre på allvar."

Vad är Matpatrullen? Matpatrullen går ut på att undersöka, uppmärksamma och påverka maten och måltidsmiljön inom äldreomsorgen och i hemtjänsten (som vi kommer att uppmärksamma i etapp 2).

Varför behövs Matpatrullen?

Med åldern ökar risken för sjukdom och undernäring samtidigt som aptiten ofta sviktat. Det är därför extra viktigt att den mat som serveras är välsmakande och näringsrik samt serveras under inbjudande förhållanden.

Med Matpatrullen kan SPF Seniorerna bidra till bättre mat och bättre livskvalitet för de människor som får sin mat inom äldreomsorgen och förhoppningsvis i gott samarbete med personal, tjänstemän och politiker i våra kommuner.

Vad kan undersökningen leda till? Matpatrullens undersökning och slutsatser är viktiga beslutsunderlag för beslutsfattare i kommunerna och på äldreboendena. Förbättringar av maten och måltidssituationen i äldreomsorgen är dessutom lönsamt. Förbättringar för kommunernas är en god investering som alla tjänar på.

Nedan redovisas undersökningarna som har utförts på fyra kommunala boenden i Sandviken kommun.

Tjänstemän och personal har välvilligt och med intresse tagit del i vår undersökning.



Sammanställning av Matpatrullen 2018

Sandviken kommun



Nr	Frågor	Kremlan avd 4	Ängsbacken Smaragden	Vallgården Liljan	Ovansjögården Gullvivan
1	Hur är omgivningen och stämningen när man kommer in i matsalen?	4	4	4	4
2	Hur ser det ut på borden (dukningen)?	3	5	5	5
3	Hur är servicen; blir man sedd och bekräftad av personalen?	4	4	4	4
4a	Hur smakade maten?	3	3	4	4
4b	Hur är matens textur?	3	3	4	4
4c	Hur är matens utseende?	3	3	4	4
5	Hur är salladsbordets utbud?				
6	Är salladsbordet fräscht?				
7	Används hel- eller halvfabrikat? (Fråga personalen)	4	4	4	4
8	Hur är utbudet av maten (finns det fler rätter att välja på)?	1	1	1	1
9	Renlighet och hygien?	4	4	4	4

Betygskriterier fråga nr 1: Högljudd = 1; Normal = 3; Tyst = 5

Betygskriterier fråga nr 2: Smutsigt = 1; Helt ok = 3; Fint och städlat = 5

Betygskriterier frågorna nr 3: 4a; 4b; 4c; 5; 6; 8; 9 Dåligt =1; Mindre bra =2; Bra =3; Mycket Bra = 4; Perfekt

=5 Betygskriterier fråga nr 7: Alltid = 1; Ofta = 2; Ganska ofta = 3; Ibland = 4; Sällan = 5

Betygskriterier frågorna nr 11; 12; 13: Alltid =1; Ofta = 3; Ganska ofta = 4; Sällan = 5; Aldrig = 6

Sandviken kommun

Nr	Frågor	Kremlan avd 4	Ängsbacken Smaragden	Vallgården Liljan	Ovansjögården Gullvivan
10	<i>I vilken utsträckning ges de boende möjlighet att vara delaktiga under måltiden som en aktivitet (förberedelser, servering mm)?</i>	3	2	3	3
11	Finns det möjlighet till specialkost (p.g.a. allergier, önskemål, speciella preferenser eller mat som är etiskt anpassad)?	1	1	1	1
12	Serveras det "festmåltider" vid särskilda tillfällen?	3	3	3	3
13	Finns det möjlighet att få alkoholhaltiga drycker serverade?	3	3	3	3
14a	Hur många måltider serveras det per dag?	4	4	4	4
14b	Frukost	ja	ja	ja	ja
14c	Lunch	ja	ja	ja	ja
14d	Middag	ja	ja	ja	ja
14e	Ev. mellanmål	ja	ja	ja	ja

Betygskriterier fråga nr 10 Dåligt =1; Mindre bra =2; Bra =3; Mycket Bra = 4; Perfekt =5

Betygskriterier frågorna nr 11; 12; 13: Alltid =1; Ofta = 3; Ganska ofta = 4; Sällan = 5; Aldrig = 6

Sammanställning av Matpartullens enkätfrågor, Sandviken kommun

Fråga 5 - Om salladsbord saknas eller serveras på alternativt sätt beskriv det nedan.

Kremlan: kokta grönsaker

Ängsbacken: kokta grönsaker ibland rivna morötter

Vallgården: rivna morötter, sallad ibland

Ovansjögården: kokta grönsaker, sallad ibland

Övriga kommentarer fråga 10

Kremlan och Ängsbacken: får varm mat från C-kök, personalen kokar potatis, ris etc själva

Vallgården: har produktionskök som lagar även åt förskola och skola (300 port) olika matsedlar. Bra med korta vägar

Ovansjögården: har egen kock duktig att smaksätta maten och såsen

Övriga kommentarer alla enheter i Sandviken kommun

Kostombud finns på varje ställe som kan "klaga" om något behöver göras.

På samtliga ställen tyckte personalen att det blev sam samma mat!

Egen kock och produktionskök tycker att det är tråkigt att alltid strikt följa kommunens matsedel som dock går att påverka. Tisdag middag har personalen möjlighet att laga "egen" mat utifrån boendenas önskemål! Personalen källsorterar.

Vid påsk, jul, midsommar och födelsedagar dukas lite extra med finare glas, duk och servetter, boende som har eget vin, snaps öl får dricka när de så önskar.

Om någon boende inte vill ha maten t.ex. pasta el potatis finns det pulvermos att ta till i nödfall.

På något boende har man provat att lägga upp maten i karotter men då tar en del för mycket så det inte räcker till alla!

Ibland verkar det av slentrian serveras saft-en boende påpekade detta och ville ha mjölk? Där fanns det massor av mjölk i kylan som kanske kan bli till smoothie. Efterrätt serveras ofta på fredagar förklaring att det inte håller fräscht till helgen?

Vår kommentar att man borde ha efterrätt fler gånger i veckan!

Ovansjögården har haft ett projekt om mellanmål(drinkar) som spridits till övriga boenden men all personal verkar inte ha blivit informerad? Några boende ville hjälpa till med att skala potatis och duka.

Vi tror att mycket beror på personalens tillåtande attityd att sitta med vid matbordet och fånga upp och se de boendenas behov, fylla på med sås, sylt, dryck etc prata lite. Varför sitter inte han/hon still? har dom ont? orolig i magen? Vad beror det på? Varför äter inte Kalle? Dåliga tänder? munhygien. Jätteviktigt att fånga upp och utreda och förebygga undernäring-den dolda sjukdomen!

Livsmedelsverkets nya råd lyfter måltiden – De äldre ska få bestämma mer själva.

Näringsrik mat som inte blir uppäten gör ingen nytta. I sina nya råd för äldreomsorgen tar Livsmedelsverket sikte på hela måltiden.

När kommer Gävle, Sandviken, Hofors och Ockelbo kommuner dit?

SPF Seniorerna, Gästrikland har tagit initiativ till en "Matpatrull" som tar sikte på att granska maten och måltiden i vård och omsorg som ersätter de gamla råden från 2011. Det är ingen liten förändring, de nya råden kommer att kräva nya sätt att tänka. Beslutsfattare och chefer har ett stort ansvar och måste arbeta för en utveckling av måltiderna. Förut talade man om bra mat.

Matpatrullen har granskat helheten, att det blir en trivsamt och bra måltid.

Vår förhoppning är att vår granskning ska få till följd att mer mat hamnar i magen och att man utgår från varje persons egen måltidshistoria och ger de äldre större möjligheter att delta i besluten om måltiderna.

Maten till äldre är ofta näringsberäknad, konsistensanpassad och säker. Men man bör fråga: Vad är du sugen på?

Tänka mer på färg, doft och smak.

Det verkar som att Livsmedelsverket gör en helomvändning när man slutar titta på kost och i stället pratar om den goda måltiden.

Att äldre äter för lite kan vara ett stort problem som leder till lidande. Även för lite mat minskar möjligheten att klara sig själv och ökar risken att falla. Mat som inte hamnar i magen kostar sannolikt samhället mycket.

I teamet runtomkring den äldre, som får vara med och bestämma om maten, bör finnas måltids – och omvårdnadspersonal samt biståndshandläggare som fångar upp behov. Chefer som sätter mål och ger rätt förutsättningar att uppnå dem med bemanning, tid och resurser samt dietister och tandläkare.

Sätt upp mål. Förtydliga vad ni vill med måltiderna. Se till att de prioriteras i verksamheten.

Ge tid och handlingsutrymme att göra bra måltider.

SPF Seniorerna, Gästrikland

