

Matpatrullen Ockelbo

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 kommunerna är en god investering som alla tjänar på.

Nedan redovisas undersökningen som har utförts på ett av Hofors kommuns kommunala boenden.

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



Sammanställning av Matpatrullen 2018

Ockelbo kommun



Nr	Frågor	Bysjöstrand
1	Hur är omgivningen och stämningen när man kommer in i matsalen?	3
2	Hur ser det ut på borden (dukningen)?	5
3	Hur är servicen; blir man sedd och bekräftad av personalen?	5
4a	Hur smakade maten?	5
4b	Hur är matens textur?	5
4c	Hur är matens utseende?	5
5	Hur är salladsbordets utbud?	5
6	Är salladsbordet fräscht?	5
7	Används hel- eller halvfabrikat? (Fråga personalen)	2
8	Hur är utbudet av maten (finns det fler rätter att välja på)?	2 st
9	Renlighet och hygien?	
Nr	Frågor	Bysjöstrand
10	<i>I vilken utsträckning ges de boende möjlighet att vara delaktiga under måltiden som en aktivitet (förberedelser, servering mm)?</i>	Nej

Betygskriterier fråga nr 1: Högljudd = 1; Normal = 3; Tyst = 5
 Betygskriterier fråga nr 2: Smutsigt = 1; Helt ok = 3; Fint och städat = 5
 Betygskriterier frågorna nr 3: 4a; 4b; 4c; 5; 6; 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

Ockelbo kommun

11	Finns det möjlighet till specialkost (p.g.a. allergier, önskemål, speciella preferenser eller mat som är etiskt anpassad)?	1
12	Serveras det "festmåltider" vid särskilda tillfällen?	2
13	Finns det möjlighet att få alkoholhaltiga drycker serverade?	1
14a	Hur många måltider serveras det per dag?	3
14b	Frukost	
14c	Lunch	
14d	Middag	
14e	Ev. mellanmål	5

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 Matpatrullens enkätfrågor, Ockelbo kommun

Fråga 5 – Fräscht salladsbord med 6 färska grönsaker på kylplatta.

Övrigt:

Lunch serveras varannan fredag i restaurangen för de som föranmält intresse 20/30 personer + personal. Övriga äter samma mat på de 6 avdelningarnas matsalar. Personal sitter med.

Alltid dessert varannan fredag och varje lördag och söndag.

Maten lagas i eget kök som också levererar kylda lådor till hemtjänsten.

Bysjöstrand ingår i ett projekt tillsammans med Gästrike Återvinnare för att minska matsvinnet. Man har halverat detta under året.

- 1.** Kostchef, kökspersonal och representanter för alla avdelningar samt projektledaren för Gästrike återvinnare först rätt ut var matsvinnet uppstår och sedan tagit reda på varför.

2. En av åtgärderna har varit att ta fram ett kundkort över varje boendes önskemål och matvanor. *Det är viktigt att de boende får i sig den näring de behöver. Det vi gör är anpassningar så att de åter upp sin mat.*
3. Projektet är den del i Gästrikre återvinnare uppdrag att minska mängden avfall och sker enligt en metod som branchorganisationen Avfall Sverige har arbetat fram.

Ett mycket positivt besök som ger förhoppning om framtiden.

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**