

4:e rapporten

SPF.S MATPATRULL I JÖNKÖPINGS LÄN.

Sedan förra rapporten har vi ytterligare granskat äldre-restauranger vad beträffar mat, service och miljö. Ibland har vi gjort icke protokollförda besök för att användas i kommunöversikter.

Service kan betecknas som övervägande mycket god, vilket betyder att personal visar god omsorg om sina gäster. Vad miljön beträffar försöker tydligen ansvariga politiker och tjänstemän att överträffa varandra i mysiga utemiljöer. Kanske skall vi lyfta fram Rosendala i Huskvarna och Vitsippan i Gislaved för utomordentligt fina lösningar.

Ett förskräckligt undantag utgör Parkgården i Nässjö. Bild på omslaget. Det enda som saknas är skylten ”I, som här inträden, låten hoppet fara.” på gallergrinden. ”Fy skäms” är det enda man kan säga åt Nässjö Omsorgsnämnd, som låtit Tekniska kontoret fara fram på det sättet.

Maten kan organiseras på flera olika sätt av kommunerna. Den kan lagas från grunden. Den kan bestå av halv-och hel-fabrikat eller den kan vara ”Cook and chill.” Vad är vinsten hos ”Cook and Chill”? Den ligger inte hos konsumenten, utan den ligger hos den som tillverkar maten. Där kan tillverkningspersonalen i lugn och ro sätta i kontakten till uppvärmningsfunktionen på måndag morgon till den förut tillagade maten, för att sedan planera veckans arbete. Maten är alltså alltid tillagad i förtid och kan naturligtvis transporteras långa sträckor. Metoden är skonsam mot näringsämnen men tar bort smaken helt. Den påminner om den konservering av produkter man förr gjorde i stora glasburkar för att den skulle hålla sig. Ett försonande drag har metoden över sig, då politiker med den metoden försöker komma ifrån de stora distributionsföretag, som dominerar marknaden med färdiga hel- och halv-fabrikat. Där kan man hitta de berömda schnitslarna, där det inte framgår om de är gjorda av kött, fisk eller vegetabilier. Där kan man också hitta de stora plåt-

burkarna med köttsoffa, där såväl grönsaker som kött är totalt sönderkokta. Om man någon gång skulle köpa sig färdigmat i en affär, kan det hända, att det smakar riktigt gott. Men det är inte sådan mat som erbjuds äldreboenden utan mat av betydligt lägre klass. Vad helfabrikat beträffar är det till syvende och sist vad och hur man stoppar i matlådan det handlar om. Ett halvfabrikat, som är totalt omöjligt är förstekt fläsk. Härskningsprocessen börjar omedelbart efter man förstekt. Vi noterade att fläsket var härskat när vi besökte en äldrematsrestaurang, där Bruna bönor och fläsk stod på matsedeln.

Vi gör nu en översikt kommunvis över äldrematen i Jönköpings län.

I Aneby lagar man numera maten från grunden med ett alldeles utmärkt resultat. Matlådor har vi också provat och noterat att de håller hög klass.

I Eksjö lagas maten företrädesvis från grunden och håller då också hög klass. När vi samlade in matlådor från kommunerna hämtade vi den absolut bästa matlådan från Eksjö. Man får inte glömma bort Mariannelund i Eksjö kommun, där vi tagit del av riktig gourmetmat vid ett besök för något år sedan, vilket även gällde matlådorna härifrån.

Gislaved är värt ett kapitel för sig. Där besökte vi Mariagården i Smålandsstenar för två år sedan. Där serverades då de berömda schnitslarna med obestämt innehåll. Dagen efter vårt besök bröts kontraktet med leverantören, en kock anställdes, och maten lagades från grunden med utmärkt resultat. Matpatrullen gjorde ett förnyat besök i höstas och bjöds då på hemrimmad fläskkarre som huvudalternativ. Verkligt smakligt alltså. Vid kontroll framgick att det inte blivit dyrare med den omorganisationen.

Detsamma noterades från äldrerestaurangen Tre Hjärtan i Hestra. Där man från kommunledningen samtidigt med Smålandsstenar organiserat om från helfabrikat till mat lagad från grunden. Där hade matsedeln som huvudalternativ stekt revbenspjäll, helt perfekt tillagat. Följande vecka stod det schnitsel på matsedeln, men man försäkrade att

köttet skars, bultades, panerades och kryddades för hand. Där hade det inte heller blivit dyrare efter omorganisationen Gislaveds äldrerestaurang Gislov serverade vid vårt besök bara en rätt, visserligen en perfekt svampsoppa, men utan salladsbord. Vårt betyg kunde därför endast bli 3. Där fanns få gäster, vilket säkert berodde att normalgästen prioriterat bort den enda maträtten.

I Gnosjö lagas maten från grunden, vilket betyder att den är såväl bra som smaklig. Man har från början hela tiden tänkt att vad man erbjuder skall vara så bra som möjligt.

Vad Habo kommun anbelangar, så har Matpatrullen föreslagit sin distriktsstyrelse att nominera den kommunen till Sveriges seniorvänligaste kommun vad beträffar maten. Så skedde också. Beslut av förbundsstyrelsen har ännu inte tagits, men Habo fortsätter att servera gourmetmat på sin restaurang Kärrsliljan.

Matpatrullen är fortsatt imponerad av Jönköpings kommuns policy vad beträffar äldremat. Av Sveriges jättekommuner har vi svårt att tro att någon kan slå den. Maten skall lagas från grunden. Vi har besökt ett flertal av Jönköpings äldre matsrestauranger och funnit att standarden är god, men naturligtvis varierar framtoningen från restaurang till restaurang. Denna gång har vi besökt tre stycken, Ekåsen i Banke-ryd, Rosendala i Huskvarna samt Skärstads äldreboende. Ekåsen fick betyget 4 för sin korv Stroganoff, men skall särskilt honoreras för sitt salladsbord. Ekåsen är en liten restaurang och för att minimera spill hade man varje dag tre olika sallader, en traditionell med sallad, tomat och gurka, och sedan två andra speciellt framtagna för dagens två rätter. Vi tyckte oss se mycket sallad på alla gästernas tallrikar. Det var också dagens mest spännande utbud enligt de svar vi fick när vi frågade runt. Det beror alltså mycket på personalens fantasi om man kan få äldre gäster att äta mer sallad. Vi rekommenderar studiebesök på Ekåsens restaurang av det skälet. Rosendala fick också betyget 4 för sina kåldolmar, helfabrikat. Då är att tänka på att vi aldrig sett större och finare salladsbord än här. Det matchar väl vilken guldkrogs salladsbord som helst. Skärstad fick faktiskt be-

tyget 5 för sina pannbiffar och organisation av sallad och alternativrätt på detta lilla äldreboende med företrädesvis inneliggande patienter. För ett par år sedan hade vi kritik mot trivseln vid Grännas äldrematsservering. Detta rättades till så fort det bara gick och nu är det alltid dessutom bästa tänkbara mat som alltid serveras där. Det finns andra kommuner, som borde ha Jönköpings kommun som förebild i sådana fall.

I Mullsjö lagas äldrematen företrädesvis från grunden och utmärks speciellt för fin kryddning, inte för mycket kryddor, inte för lite. Vid matpatrullens besök, har alltid maten varit välsmakande och bra komponerad.

I Nässjö lagas också maten företrädesvis från grunden med bra resultat. Det gäller kommunens samtliga äldreboenden. Efter vårt påpekande i föregående rapport att råkost borde bifogas matlådorna från Parkgården, har man ändrat på detta..

Efter matpatrullens inledande besök på äldreboenden i Sävsjö kommun har man ändrat såväl policy som organisation. Nu skall maten lagas från grunden och fräscht salladsbord skall alltid vara tillgängligt för matgästerna. Vi har nyligen besökt Göransgården i Vrigstad. De gratinerade spättafileerna var mycket välsmakande . Alternativmat fanns tillgång till, medan däremot salladsbord saknades. Betyget blev således ”bara” 4.

Tranås serverar ”Cook and chill”.

Vaggeryd serverar “Cook and chill.”

Vad beträffar Vetlanda kommun har vi kanske försummat den något. Där har alltid serverats föredömligt producerad mat, vare sig vi besökt Vetlanda Centrum eller t.ex Landsbro. Matlådorna från Vetlanda var speciellt bra också. Raggmunkarna i lådorna hade tom frasi kant.

Värnamo står för lite variation. Vi har utfört två protokollförda besök, ett i Forsgården, Forsheda, och ett i Lindgården i Rydaholm. I Forsheda var det kokt torsk i vinsås, lagad på plats, alternativ fanns, salladsbord på denna lilla restaurang fanns, servicen var förtjusande, så vi kunde med glädje sätta betyget 5. I Rydaholm sköttes allt arbete, matlagning,

städning, dukning mm av endast en person. Två rätter fanns på menyn, pannbiff med kokt potatis samt bruna bönor med fläsk. Pannbiffen, lagad på plats var alldeles utmärkt, och bruna bönorna också. När pannbiffen tog slut, serverades helfabrikat från något företag. De biffarna var naturligtvis helt annorlunda. Vi kan inte förstå, hur den enda arbetande personen kunde hinna med fin service, omdukning servering och matlagning själv. Heder åt henne för ett fint jobb. Fläsket var förstekt. Betyget kan ändå sättas till 3.

Nässjö 2014-02-07

Curt Carlqvist Kerstin Carlqvist Yvonne Thy Sören Thy