

TV: Så är maten på länets äldreboenden

PLAY-TV Kvalitén på den mat som serveras på kommunernas äldreboenden är stor. Bäst är maten i Habo, Vetlanda och Värnamo enligt SPF:s Matpatrull.

Publicerad 7 apr 2016 13:26

Senaste nytt

När pensionärsorganisationen SPF Seniorerna presenterade sin årliga rapport om mat, service och miljö på länets äldreboenden hamnade Habo i topp.

Kommunen utmärker sig framför allt genom smak, kvalité och ett varierat utbud av alternativa rätter, enligt den rapport som presenterades på äldremässan på Elmia i dag.

Aneby och Vaggeryd hamnade däremot i bottenkiktet. Att Aneby inte erbjuder alternativa huvudrätter väger fortsatt till kommunens nackdel, enligt matpatrullens Curt Carlqvist.

— Aneby har alltid bara en rätt fast man har ett stort äldreboende. Den här gången serverade man överstekt strömming som var gjord dagen före. I Vaggeryd serverades sprödbakad hokiefilé, en sammanpressad fiskråvara, med mycket panering, helt oätligt, säger Curt Carlqvist.

Efterfrågar alternativ

Enligt SPF är undernäring bland äldre ett stort problem som kan motverkas genom att förbättra kosten till både smak och utseende. Rekommendationen är att varje äldreboende bör kunna erbjuda minst två alternativa huvudrätter och ett rejält salladsbord. Uppnår man det motverkar man också undernäringen och därmed också utgifterna för medicinsk behandling, enligt organisationen.

Lagat från grunden

Under de sex år som Matpatrullen har betygsatt maten i länet har deltagarna märkt av flera förbättringar. Krogreccensenternas besök sker alltid oanmälda och bygger på att deltagarna fyller i ett betygsprotokoll.

— Vi tittar först och främst på sammansättningen av huvudrätterna. Det är det som är det viktiga, om den är varm och om den är lagad från grunden, säger testpatrullens Michael Wallin.

Habo utmärker sig förutom bra kost även genom att man serverar flera alternativa huvudrätter.

— Habo serverar utomordentligt fin mat. Men Vetlandas mat är också helt suverän, säger Curt Carlqvist.

Men för SPF är det även viktigt att lyfta fram Gislaved som utmärker sig genom att ha anställt en kock för att minska ner på antalet halvfabrikat. Enligt SPF blir det ofta billigare än att låta storföretag ombesörja livsmedelsförsörjningen.



Carl Ljungquist carl.ljungquist@hallpressen.se 036-30 40 50  036-30 40 50