

Sammanfattning av matpatrullsarbete vintern 2011-12 vid äldreboenden i F län

Vid de flesta äldrerestauranter är såväl mat, service, som matsalen alldeles utmärkt. Särskilt som Mariagården i Smålandsstenar efter matpatrullens besök genomfört en omläggning av hela sitt gamla system för matproduktion. I stället för att använda fabriksstillverkad mat, lagar man numera maten från grunden på ett alldeles utmärkt och förtjusande sätt med utmärkt resultat som följd. Eftersom servicen redan tidigare var suverän har Mariagårdens restaurant intagit en tätplats bland F-läns äldrerestauranter. Vaggeryds kommun fortsätter med sitt eländiga COOK and CHILL-system men personalen gör så gott man kan för att trivseln skall vara optimal. Att ändra lokal för äldrerestauranten i Gränna borde vara mycket lätt, det finns ju redan ett äldreboende i Gränna inte långt från Ribbaskolan, dit Grännas pensionärer är hänvisade. Detta är helt oacceptabelt. Någon form av trivsel vid måltiderna kan man verkligen begära. Tyvärr ser flera, speciellt gamla pensionärer, det farligt att klaga på mat mm på äldrerestauranter. I stället väljer man att inte äta maten, som serveras. Detta leder då bl. a till undernäring.

Nässjö 2012-03-16 Curt Carlqvist. /ledare för matpatrullen