

Rapport från matpatrull från SPF, Flän.

20101025 tillsatte distriktsstyrelsen av Spf, F län en matpatrull. Den bestod av Curt Carlqvist (Ordförande) , Kerstin Carlqvist och Yvonne Thyr, alla Nässjö.

Målsättningen var att efter utbildning hos Kostchef Linda Martinsson, Tre stiftelser i Göteborg besöka ett äldreboende i var och en av F läns 13 kommuner och då bedöma matgästernas situation. Bedömningen omfattade matsalen, servicen och maten.

Det mest positiva var servicen, som med få mindre notiser, var helt perfekt. Det allra mest positiva var servicen på äldreboendet i Aneby där personalen genom sin blotta närvaro skapade en mjuk trivsel, accentuerad av den förtjusande pyntning av matsalen, som personalen åstadkommit.

Hur maten smakade har haft den största betydelsen för betygsättningen av matgästernas situation. Vid de äldreboenden i Mullsjö, Habo, Nässjö, Tranås och Vetlanda, som vi besökte, smakade maten alldeles utmärkt. Den kunde helt enkelt inte ha smakat bättre. Allra bästa smaken hade man fått fram på en korvgryta i Mullsjö Falukorvsringar, Äppleklyftor, Rödlöksringar och färsk basilika hade fått koka i grädde, varvid samtliga smaker gift sig med varandra. Grönsakerna var naturligtvis "al dente". Andra komponenter störde dock helhetsbetyget, varför Mullsjö fick nöja sig med betyget 4. Det fick också Nässjö göra trots sitt perfekta rotmos med tillhörande rimmat oxkött. Men såväl Tranås som Habo och Vetlanda Fick betyget 5. Där var allt perfekt. I Tranås serverade man en synnerligen enkel mixad grönsakssoppa. En sådan är mycket lätt att få jolmig, men hade här med hjälp av kryddor och citron- eller limejuice fått den både frisk och smakfullt kryddad. Habo bjöd på en fisksoppa , där fiskbitarna hade precis rätt konsistens och grönsakerna var "al dente". I Vetlanda serverades plommonspäckad fläskstek med tillbehör på optimalt sätt. Man kan tycka det inte är konst att med sådana råvaror få ihop en perfekt maträtt. Men det är det. Man kan få en riktigt usel produkt även med goda råvaror. Helt oätlig var dock

CC of lcb

maten i Anderstorp (Gislaveds kommun), Vaggeryd samt Aneby. Aneby hade dock ett bra salladsbord samt outstanding service, varför helhetsbetyget kunde sättas till 2. Den köttfärslimpa man hade på matsedeln var dock direkt fränstötande till konsistens och utseende samt var helt smaklös. Anderstorp och Vaggeryd fick helhetsbetyget 1. Anderstorp serverade Makaroner och köttfärsröra och hade lyckats få alla makaronerna att sitta fast vid varandra. Därför fick man en fyrkantig bit makaroner på sin tallrik med en fyrkantig bit köttfärsröra ovanpå. Allt var helt smaklöst och gick helt enkelt inte att äta. Något salladsbord fanns inte, endast en skål med sallad. Två äldre damer vid bordet intill tillfrågades vad de ansåg om maten, varvid de förklarade: Den gick inte att äta, men i kväll får vi smörgås och det går att äta. Vaggeryds fabrikstillverkade fisk gick inte att tugga och över huvud taget fick Vaggeryds fabrikstillverkade mat tummen ner av matgästerna.

Eksjö, Sävsjö och Värnamo fick betyget 2 på sina matgästers situation. Eksjö serverade visserligen en riktigt bra grönsakasoppa, men hade inget salladsbord och hade en skylt: ENDAST 1 KOPP KAFFE. Värnamo bjöd på den enda riktigt tråkiga matsalen och serverade två mediokra maträtter att välja bland: Mandelfisk med potatismos samt Köttkorv med pepparrotssås. Något salladsbord hade man inte heller. Sävsjö bjöd sina gäster på en riktigt god Biff á la Lindström, men hade inget salladsbord och hade heller ingen alternativ huvudrätt.

Slutligen fick Jönköping (Lindgården) och Gnosjö betyget 3. Jönköping serverade två helt O.K. soppor att välja bland, morotsoppa och tomatsoppa. Jönköping hade dock inte något salladsbord. Gnosjö hade en tämligen medioker köttfärsgryta, men bjöd på ett helt perfekt salladsbord. Sedan hade man inte möjlighet att välja huvudrätt.

Vi i matpatrullen anser först och främst att maten, som serveras på våra äldreboenden, skall gå att äta. Den fabrikstillverkade maten har varit direkt dålig, smaklös med fel konsistens och ful. Att man erbjuder enbart fabrikstillverkad mat har troligen felaktigt ekonomiska anledningar, framsprungna ur om mat helt okunniga beslutsfattaresh tankar. Enligt Linda

CC 108.

Martinsson, Göteborg, behöver det inte alls bli dyrare med mat lagad från grunden och med närproducerade råvaror. Att mat lagad från grunden inte går att äta måste bero på bristande kunskap. För att åter igen hänvisa till Linda Martinsson, så behöver kockar lika väl som andra yrkesgrupper fortbildning. Hon skickar sina kockar varje år på fortbildning till stjärnrestauranger. Det är säkert ett av skälen till varför Tre stiftelser i Göteborg är ett föredöme för äldres mat.

När man inte serverar acceptabel mat på äldreboendena anser man att gästerna inte har något människovärde. På våra fångvårdsanstalter anser man att de intagna har ett människovärde. Därför serverar man dem också bra mat.

Hur går man då vidare? Man måste fortsätta att kontrollera maten på våra äldreboenden. I första hand måste maten vara ätlig. I andra hand måste den smaka gott.. Gör den inte det, spelar det inte någon roll hur fina råvaror man använder eller hur mycket näringsämnen maten innehåller. Hittills har det fokuserats alltför mycket på ekonomiska faktorer. Man har gjort utredningar med målsättning att maten skall bli billigare. Utredningsuppdraget har gått till personer, som inte har det minsta begrepp om mat och matlagning. Detta har medfört synnerligen egendomliga förslag. Distributionen har inte passat in praktiskt utan förutsatt dyrbara nyinvesteringar. Sedan har det medfört att investeringar i kök och köksutrustningar samt i matlagningsspersonals kunskap och erfarenhet bortsetts ifrån. Exempel på detta finns. Sedan måste erfarenheterna från de äldreboenden där man verkligen lyckats med maten tas till vara och spridas. Att utveckla äldreboendes matutbud med den utgångspunkten är väl det mest konstruktiva man kan tänka sig.

Nässjö 2011-07-29

Axel Carlqvist
Skåne gatan 22
57140 Nässjö
0380 15733

Kerstin Carlqvist
Skåne gatan 22
57140 Nässjö
0380 15733

Emma Skjott
Lugnsåstegen 2
57137 Nässjö
0380 - 16719

Sammanvägt betyg

Kommun	Äldreboende	Betyg
Aneby		2
Eksjö	Snickaren	2
Gislaved	Anderstorp	1
Gnosjö		3
Habo		5
Jönköping	Lindgården	3
Mullsjö		4
Nässjö	Parkgården	4
Sävsjö	Bryggaren	2
Tranås	Berget	5
Vaggeryd	Furugården	1
Vetlanda	Snäckan	5
Värnamo	Västrabo	2

Matpatrulls Guiden



Ringa in det alternativ som enligt ditt tycke stämmer bäst in.

1. Hur är omgivningen och stämningen när man kommer in i matsalen?				
Tyst		Normal		Högljudd
1	2	3	4	5

2. Hur ser det ut på borden (dukningen)?				
Hemskt/smutsigt		Helt ok		Fint & städat
1	2	3	4	5

3. Hur är servicen; blir ni sedda & bekräftade av personalen?				
Dålig	Mindre bra	Bra	Mycket bra	Professionell
1	2	3	4	5

4. Hur smakar maten?				
Dålig	Mindre bra	Bra	Mycket bra	Perfekt
1	2	3	4	5

5. Hur är salladsbordet utbud?				
Dålig	Mindre bra	Bra	Mycket bra	Perfekt
1	2	3	4	5

6. Är salladsbordet fräscht?				
Dålig	Mindre bra	Bra	Mycket bra	Perfekt
1	2	3	4	5

7. Används halv- eller helfabrikat? (Kan behövas att ni frågar personalen)				
Ja, ofta		Ibland		oftast
1	2	3	4	5

8. Hur är utbudet av maten? (Finns det fler rätter att välja på)				
Dålig	Mindre bra	Bra	Mycket bra	Perfekt
1	2	3	4	5

9. Renlighet och hygien?				
Dålig	Mindre bra	Bra	Mycket bra	Perfekt
1	2	3	4	5