

Rapport från SPF Seniorernas matpatrull i Jönköpings län 2015-2016.

Rapport nr 6

Sammanfattning

Under testperioden har SPF:s matpatrull besökt sammanlagt 16 restauranger på äldreboenden i samtliga 13 kommuner i Region Jönköpings län. Några tydliga slutsatser kan vi dra. Ju mer mat som är lagad på plats samma dag och från grunden – desto bättre mat. Återigen får Habo högsta betyg, men konkurrenterna knappar in. Och så måste vi berömma personalen. Överallt har vi mötts av att personalen gör sitt yttersta för att ge service till gästerna på alla sätt, även på de restauranger där maten har varit underkänd. Felet på matkvalitén ligger inte hos kökspersonalen utan hos politiker och tjänstemän som beslutar om restaurangverksamheten och dess inriktning.

Det har inte undgått oss att ett par kommuner i regionen har slagit på stora trumman i pressen om sin äldre mat. Man har utfört någon slags föranmäld avsmakning av mat på ett boende i respektive kommun. **Om ett test ska vara seriöst så måste den vara oanmäld och slumpmässigt valt, annars har det inget som helst värde som test**, utan det blir antingen självbedrägeri eller icke seriös propaganda. Vi i SPF:s matpatrull väljer att göra testerna oanmälda och utan att ha granskat matsedeln i förväg, och vi använder ett standardiserat bedömningsprotokoll.

Betygsligan

Placering	Kommun, ort	Restaurang	Pris	Betyg
1	Habo	Kärsliljan	60: -	5
2	Vetlanda, Korsberga	Österäng	69: -	5
3	Värnamo	Luddö Träffpunkt	60: -	5
3	Eksjö, Mariannelund	Bobinen	58: -	5
5	Gislaved, Anderstorp	Klockaregården	59: -	4
5	Gnosjö	Rosendal	70: -	4
5	Jönköping	Kålgården	47: -	4
5	Nässjö	Parkrestaurangen	73: -	4
5	Vetlanda, Holsbybrunn	Östergården	69: -	4
10	Jönköping, Tenhult	Västerhäll	48: -	3
10	Mullsjö	Margaretas Park	73: -	3
10	Sävsjö, Stockaryd	Södergården	67: -	3
10	Tranås	Berget	77: -	3
14	Sävsjö, Vrigstad	Göransgården	67: -	2
15	Aneby	Druvan	60: -	1
15	Vaggeryd	Furugården	53: -	1

Huvudrätten

Vårt främsta fokus ligger på hur maten smakar. Smak- och luktupplevelsen är helt avgörande för att våra äldre ska få i sig tillräckligt med näring. Doften av nylagad, varm, lagom kryddad mat med rätt konsistens och färg ökar lusten att äta. **I de flesta fall är det den mat som lagas på plats från grunden med bra råvaror som ger det bästa resultatet.** Restauranger som Kärsliljan i Habo, båda restaurangerna i Vetlanda kommun, Österäng och Östergården, Luddö Träffpunkt i Värnamo och Bobinen i Mariannelund har samtliga gemensamt att de lagar i stort sett allt från grunden och om de serverar ett helfabrikat emellanåt, så har man valt rätter av hög kvalité, som – tillsammans med bra tillbehör och rätt hantering – ger ett högt betyg.

Motsatsen hittar vi i Aneby och Vaggeryd, där vi på den ena restaurangen serverades en överstek, upptorkad strömming som var förstekt dagen före, och i den andra restaurangen en färdigpanerad, industristekt, sammanpressad fiskråvara (som benämndes hokifilé) som stekts i dålig matolja. Båda restaurangerna har intagit bottenplaceringar under flera år och här ser vi ingen som helst utveckling i positiv riktning trots att vi vid tidigare besök fått besked om att förhållandena skulle förändras.

Det tråkiga med industritillverkad mat är att den innehåller sämre råvaror än den som är lagad från grunden, och den innehåller mer av tillsatser, färgämnen, socker och salt som vi alla vet är skadligt för hälsan och ovanpå detta har den ofta transporterats långa sträckor och är oftast dyrare per portion än hemlagad mat. De sämsta exemplen på helfabrikat är kött eller fisk som har ett tjockt lager panering som absorberar massor av fett och som ramlar av vid varmhållning och transport; dessutom gömmer paneringen en alltför liten mängd grundråvara som dessutom är av dålig kvalitet, med bl.a. sammanpressat kött eller fisk och olika sorters utfyllnadstillsatser. Alla sorters färdigpanerade schnitzlar, schweizare och fiskpanetter borde omgående avlägsnas från matsedlarna på äldreboendena. Och att transportera färdigstekta pannkakor från Tyskland till Sverige låter vettlöst.

Vi måste ändå säga att utvecklingen i de flesta kommuner går framåt. **Fler kommuner satsar på mat som lagas på plats med färska råvaror och allt fler restauranger serverar två rätter** – vilket är rekommendationen från Sveriges Kommuner och Landsting, SKL. Vi förstår att det finns restauranger, t.ex. Österäng i Korsberga där det är omöjligt att servera två rätter, men där man ändå kan servera något annat som gästerna vill äta om det är förbeställt.

Salladsbord och grönsaker

Här upplever vi att utvecklingen har gått framåt. Fler och fler restauranger – även de mindre – har antingen ett rejält och varierat salladsbord, eller flera varianter på färdigblandade sallader, där de flesta varierar dagligen. Men det finns också restauranger som inte alls lever upp till vad man kan begära, bl.a. Anderstorp, Vrigstad och Tenhult.

När det gäller grönsaker som tillhör till maten, så varierar det också mellan anläggningarna. Överkokta grönsaker förekommer fortfarande på en del restauranger trots att vi vet att näringsvärdet försämras avsevärt när

grönsakerna kokas för länge och varmhålls under lång tid. Varmhållningstiden kan minskas genom att man tillagar grönsakerna i ett par omgångar. Då minskar man även svinnet. Österäng i Korsberga utmärkte sig på ett positivt sätt med fräscha grönsaker som hastigt hade stekts/wokats. De behöll både näringsvärde och krispighet och var ändå inte svåra att tugga.

Miljö och service

Miljön är också viktig när måltiden intas. De flesta restauranger som vi har besökt har en trevlig, välstädad och välordnad miljö med gott om utrymme för rullstolar och rollatorer. Det finns dessvärre några undantag som sticker ut. För Vaggeryd var det ett stort minus att stolsklädslarna var fläckade av matrester; synnerligen ofräscht. Här behövs bättre rutiner för inventarievård eller anskaffande av stolskydd. Göransgården i Vrigstad höll på med ombyggnad och hade det stökigt vid entrén och det var dessutom en trång matsal.

Holsbybrunns matsal var kombinerad med aktiveringen, så där åt man bland vävstolar och annat som gav ett stökigt intryck; inte mysigt precis och det bidrog till att Holsbybrunn inte fick full pott i bedömningen. I Aneby var matsalen inte tillräckligt stor, så det fanns extrabord i en ingångshall som upplevdes som en nödlösning. Där var det inte trivsamt att sitta.

Genomgående tycker vi att personalen på alla restauranger gör ett fantastiskt jobb. Personalen är verksamheternas största tillgång. Man är överlag engagerad och kunnig i matlagningen och man är måna om att ge besökarna den bästa service man kan åstadkomma. Enda undantaget skulle vara Nässjö, där man verkade vara underbemannade eller hade samarbetssvårigheter för att kunna hjälpa de gamla som var rörelsehindrade.

Nässjö den 5 mars 2016

Kerstin Carlqvist

Curt Carlqvist

Sören Thyr

Yvonne Thyr

Anna-Karin Wallin

Michael Wallin

Bilaga: Sammandrag av matpatrullens bedömningar per kommun

BILAGA:

Sammandrag av Matpatrullens bedömningar per kommun

Aneby kommun

Aneby; Druvan: Strömning med potatismos som enda alternativ. Den var stekt dagen innan och var smaklös, torr och absolut inte god. Salladsbordet var bra. Lite trånga lokaler. Mycket halvfabrikat med förstekt fläsk, köpta pannkakor, raggmunk o köttbullar.

Pris: 60 kr

Betyg 1

Eksjö kommun

Mariannelund; Bobinen: Mycket bra mat med oftast två rätter, nästan all mat lagas från grunden, delvis gourmetmat. Bra salladsbord, fin service, bra miljö och trevlig personal, 3 personal som lagar 80 portioner.

Pris 58 kr

Betyg 5

Gislaveds kommun

Anderstorp; Klockaregården: Kebabgryta och kålpudding smakade bra, grönsakerna överkokta. All mat lagas från grunden, 10 % ekologiskt, två välsmakande rätter serveras varje dag. Tyvärr kunde vi inte finna något salladsbord vilket drog ner helheten. 260 portioner lagas av 7 personal.

Pris 59 kr

Betyg 4

Gnosjö kommun

Gnosjö; Rosendal: Dillköttet denna dag smakade utmärkt bra, tyvärr bara en rätt att välja på. Ca 20 % halvfabrikat, t.ex. pannbiff, raggmunk o pannkakor köpes färdiga. Färsk fisk är ett plus. Bra salladsbord, samt en del närproducerat. Så långt som möjligt försöker man laga all mat från grunden, men platsbrist och dålig köksutrustning hindrar. 650 portioner lagas av 8 personal.

Pris 70 kr

Betyg 4

Habo kommun

Habo; Kärrsiljan: Utmärkt bra mat (devis gourmetmat) med två rätter och dessutom veckans paj o veckans sallad att välja mellan. Nästan inget halvfabrikat användes utan det mesta lagas från grunden; även pannkakor o raggmunk lagas på plats. Ekologisk andel 32 %, fantastiskt! 1200 portioner lagas av 12 hel- och deltider, varav 4 kockar.

Pris 60 kr

Betyg 5

Jönköpings kommun

Jönköping; Kålgården: Bra miljö, fin service, god mat med två rätter att välja på, tyvärr ganska mycket halvfabrikat med köpta pannkakor, raggmunk, köttbullar och förstekt fläsk samt delvis fryst fisk. 170 portioner lagas av 4+2 personal.

Pris 47 kr (lägst i länet) Betyg 4

Tenhult; Västerhäll: Bra mat med nästan inget halvfabrikat, 2 rätter att välja på. Pannkakor, raggmunkar och även köttbullar lagas på plats; tyvärr inget salladsbord eller grönsaker till maten denna dag, vilket drar ner helheten. Trevlig inredning, ljust, mysigt. 80-100 portioner lagas av 5 personal.

Pris 48 kr Betyg 3

Mullsjö kommun

Mullsjö; Margaretas park: Strömmingsrullader som serverades denna dag var inte det bästa vi ätit – torrt och träigt, men korv stroganoff smakade bra, tyvärr användes mycket halvfabrikat ca 50 %. 2 rätter att välja på är bra. Salladsbordet är fräscht och varierat. Lokalen är rymlig och trevlig. 240 portioner lagas av 6 personal

Pris 73 kr Betyg 3

Nässjö kommun

Nässjö; Parkrestaurangen: Maten smakar bra! Lite väl mycket halvfabrikat tycker vi med färdigköpta pannkakor, raggmunkar, köttbullar, förstekt fläsk o pulverefterrätter. Minus är även att det inte fins någon hjälp vid serveringen för rörelsehindrade, och att kvällsmålet måste hämtas ut i matlåda före kl. 15.30. Plus är att det finns två rätter att välja på. 500 portioner lagas av 9 (15) personal.

Pris 73 kr Betyg 4

Sävsjö kommun

Stockaryd; Södergården: Köttbullar o potatis smakade så där, salladsbordet var bra. En, ibland två rätter att välja på. Mycket halvfabrikat, efterrätter övervägande pulver. 450 portioner (till alla äldreboende i Sävsjö) lagas av 5 (8) personal.

Pris 67 kr Betyg 3

Vrigstad; Göransgården: Maträtten denna dag var prinskorv, stuvad spenat, kokta grönsaker och kokt potatis. Huvudrätten gjordes på centralköket i Stockaryd, potatisen och grönsakerna kokas i Vrigstad. Göransgården är endast mottagningskök. Maten smakade bra, två dagar i veckan har man två rätter, annars en rätt. Inget salladsbord, bara en sorts sallad: dåligt. Renovering pågick i huset, stökigt vid entrén. Ont om plats i matsalen, men personalen där var hjälpsam och trevlig. Maten lagas av 1 (2)Personal 40 portioner serveras.

Pris 67 kr Betyg 2

Tranås kommun

Tranås; Berget: Fin inredning, trevlig miljö, maten, isterband alt. porterstek smakade bra denna dag. Två rätter att välja på är bra. Salladsbordet var bra, men tyvärr lite för mycket färdigmat enligt vår bedömning, med förstekt fläsk, köpta pannkakor, raggmunkar, köttbullar o färdiga efterrätter. Berget är mottagningskök med 2+1 personal till 80-90 matgäster. Centralköket levererar 3000 - 3500 portioner.

Pris 77kr (Dyrast i länet) Betyg 3

Vaggeryds kommun

Vaggeryd; Furugården: Mottagningskök med ca 180 portioner (lagas i Skillingaryd). Väldigt mycket halv- o helfabrikat. Denna dag bjöds sprödbakad hokifilé (näst intill oätlig, tjock panering med sammanpressad fiskråvara), men med hemlagat potatismos och detta var dagens enda rätt. Moset var bra. Pannkakor, raggmunk, köttbullar, förstekt fläsk köps som helfabrikat, Efterrätter är ca 90 % hel o helfabrikat. Närproducerat nötkött användes vilket är ett plus. Personal 5 ST

Pris 53 kr Betyg 1

Vetlanda kommun

Holsbybrunn; Östergården: I en otrivsamt matsal delvis placerad i aktiveringen serverades pannbiff med lök som enda rätt. Nästan all mat lagas från grunden, även pannkakor och raggmunk var hemlagat till äldreboendet. Övervägande färsk fisk användes. Efterrätterna var till övervägande del hemlagade. 10 % ekologiskt och delvis närproducerat. 60 portioner lagas till äldreboende och 220 skolbarn av 3 (5) personal.

Pris 69 kr Betyg 4

Korsberga; Österräng: Kyckling med rosépepparsås, klyftpotatis och wokade grönsaker, som var enda rätten, smakade förträffligt. Superbra salladsbuffé. Köpte färsk fisk och använde knappast några helfabrikat. Efterrätter lagades från grunden. Mycket professionell köksansvarig som hade många positiva idéer. Matsalsmiljö och bemötande var mycket bra. 50 Portioner lagas av 2 personal.

Pris 69 kr Betyg 5

Värnamo kommun

Värnamo; Luddö träffpunkt: Rimmad bog pepparrotssås, brytböner, alt köttbullar, potatis, sås serverades denna dag, mycket välsmakande i bra miljö, alltid två rätter att välja på. Halfabrikat används i väldigt liten omfattning, men tyvärr har man gått ifrån färsk fisk. 30 % ekologiskt. Pannkakor, raggmunk o köttbullar tillagas oftast på plats av 2 (3) personer. 80 - 100 portioner samt 40 kvällsmål lagas.

Pris 60 kr Betyg 5