

RAPPORT FRÅN SPF's MATPATRULL, F LÄN.

20101025 tillsatte distriktsstyrelsen av SPF, F län en matpatrull. Den består av Curt Carlqvist (ordförande), Kerstin Carlqvist och Yvonne Thyr, alla Nässjö.

20110729 lämnade matpatrullen sin första rapport till sin styrelse. Den innehöll recensioner av restauranger vid äldreboenden i F län. Matgästernas situation bedömdes, omfattande matsalen, servicen och maten. Ett äldreboende i varje kommun fick sin restaurang recenserad. Den här rapporten innehåller recensioner av ytterligare 10 restauranger, varav två har besökts två gånger.

Det viktigaste kriteriet för att få ett högt betyg är maten, vad beträffar smak och utseende. Även andra kriterier kan dock lyfta eller sänka betyget. Sålunda har äldreboendets matsal i Gränna sänkt betyget ett helt steg. Man får äta i Ribbaskolans matsal efter eleverna, en matsal med hård golvbeläggning, till ljudet av diskmaskinernas ljuva musik. **DETTA ÄR FULLSTÄNDIGT OACCEPABELT.** Något mysvärde finns inte i detta, något som visar sig i att man efter avslutad måltid omedelbart lämnar lokalen. Maten var det inte något fel på, stekt isterband med stuvad potatis gav betyget 3.ett betyg, som på grund av lokaliteterna sänkts till 2. Man kan också notera att endast ett fåtal pensionärer väljer att äta i matsalen. Det är naturligtvis bra att det finns ett stort utbud av restauranger i Gränna, men det är dyrare att äta där och man kan befara att flera pensionärer då väljer att äta på ett dåligt gatukök.

Å andra sidan har liksom förra rapporten betyget höjts på grund av förtjusande service på ett par ställen. Då utmärkte sig speciellt äldreboendet i Aneby för outstanding service, nu är det framför allt på Jupiter i Skillingaryd man kan finna något liknande. Men även Mariagården i Smålandsstenar lyfter sitt betyg på grund av mycket god och förekommande service. I Skillingaryd var det som om ett antal älvor svävade fram, hjälpte till och spred en behaglig stämning omkring sig. Där hade man lyckats krydda upp sin förskräckliga pyttipanna med ursprung i COOK AND CHILL så att den i stort sett var ätlig. Personalen hade verkligen försökt åtgärda vad kommunpolitiker och chefstjänstemän ställt till med genom att införa COOK AND CHILL i sin kommun. På Mariagården i Smålandsstenar hade däremot kommunens tjänstemän och politiker (Gislaveds kommun) sett till att bemanningen var hög utan att man sprang i vägen för varandra. Alla visste tydligen väl sin uppgift och hur den skulle utföras. Gästerna fick den hjälp som man behövde på ett smidigt fint sätt. I Skillingaryd blev betyget 3 på grund av personalens fina arbete i stället för betyget 2. I Smålandsstenar har man efter matpatrullens besök beslutat införa mat lagad från grunden vid Mariagården och samtidigt sagt upp sina förbindelser med leverantören av hel- och halvfabrikat. På grund av detta har matpatrullen beslutat att inte bifoga besöksprotokollen från de båda besöken i Smålandsstenar. Dessa skildrar endast irrelevanta historiska företeelser. Samtidigt önskar matpatrullen Mariagården i Smålandsstenar hjärtligt ”Lycka

till” med sin framtida matproduktion. Det finns ingen anledning tro att den misslyckas, särskilt som vi har dokumenterat den utomordentliga servisen vid Mariagården. Äldreboendena i Mariannelund (Eksjö kommun), Rosengården (Jönköpings kommun) och Brobygården i Landsbro (Vetlanda kommun) fick en odiskutabel femma. Rosengården och Brobygården fick sina femmor även om de serverade enkel mat, stekt fiskfilé resp rotsakssoppa. Men det var vällagad mat, gjord från grunden. På båda ställena hade man försett maten med en guldkant. Rosengården bjöd på ansjovissås till den vällagade fiskfilén, medan rotsakerna i Landsbrosoppa var al dente, soppan var perfekt gräddig och korrekt redd. I Mariannelund serverades Lax Hollandaise, något som kan vara en katastrofmat, men som där levde upp till nivån på vilken gourmetrestaurang som helst. Klockargården i Anderstorp fick betyget 4 på grund av en alldeles utmärkt köttfärssoppa, fin service och en outstanding dessert. Matpatrullen brukar inte kommentera desserter, men om någon skall framhållas, är det denna. Tyvärr saknades salladsbord, varför betyget inte kan sättas högre än 4. Inte heller på Luddö äldreboende i Värnamo kunde betyget bli högre än 4 på grund av avsaknad av salladsbord och av alternativrätt. Ändå bjöd man på en utmärkt Korv Stroganoff, perfekt kryddad och smakfullt serverad. Gården Malmåkra, Malmbäck i Nässjö kommun hade inte heller någon alternativrätt, varför man fick nöja sig med betyget 4, även om den ugnsbakade fiskfilén var helt perfekt med sin kryddsås. Stockaryds äldreboende fick två besök av matpatrullen. Vid det första besöket serverades dels fiskburgare, dels pastagratäng. Ingen av maträtterna var acceptabel. Pastagratängen var svår att skära igenom med hjälp av en vanlig bordskniv, medan fiskburgarna bestod av väldigt lite fisk och väldigt mycket burgare. Däremot var salladsbordet utmärkt, såväl till innehåll, som kvalitet, och eftersom man kan äta sig mätt på ett salladsbord, kunde betyget sättas till 2. Vid det andra besöket serverades stekt spättafilé med remouladsås med betyget 4 som följd. Detta blev också sammanfattningsbetyget

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. Cook and chill-metoden är visserligen skonsam mot en del näringsämnen och vitaminer, men slår helt ut smaken. Det är lätt att förstå varför de äldre ofta är undernärda. De äter helt enkelt inte maten, på grund av att den inte smakar någonting eller för att den har ett oaptitligt utseende. Cook and chill ger inte billigare mat än mat lagad från grunden, men den ger politiker och chefstjänstemän perfekt kontroll, så att inte maten handhas på ett ohygieniskt sätt och så att pengarna hamnar på rätt ställen och inte sprids ut till närområdet på ett okontrollerbart sätt. Men om nu inte maten går att äta, vad spelar det då för roll hur hygieniskt tillverkad den är? Så anser vi att maten gärna skall bestå av närodlade råvaror. Vi anser det inte acceptabelt, att t.ex grönsakerna levereras från Thailand eller köttet från Brasilien. Något sjukhus i länet (Höglandssjukhuset) har beslutat införa Cook and chill mat. Man kan då notera att detta sjukhus är efter sin tid, eftersom såväl Karolinska sjukhuset i

Stockholm som Södersjukhuset bygger nya kök avsedda för matlagning från grunden efter att under en tid ha serverat fabrikstillverkad mat till patienter och anställda. Det fungerade helt enkelt inte.

Hur skall man då gå vidare? Det gäller att utveckla äldre mat, det gäller att stimulera, uppmuntra till fortbildning och att utveckla goda idéer. Nätverk av olika slag är välkomna. Man måste också titta på sådana företag, som köper in färdiga produkter. Det gäller naturligtvis också att studera de färdiga produkterna. Är de användbara? I en del fall inte. Bland riktigt gamla människor finns det en del känslor från fattigstugan. Man måste alltid vara tacksam för det man får, man måste "äta upp". Matpatrullens ledare uppmanades faktiskt att äta upp det han hade på tallriken vid ett av besöken av föreståndaren, vilket hade varit stört omöjligt.

Det kan vara svårt att få adekvat svar från matgästerna, när man frågar dem om vad de tycker om maten. En gammal dam började gråta då och sade "Tag inte vår fina personal ifrån oss". Det där med fin personal stämmer naturligtvis mycket väl. Man gör verkligen så gott man kan.

Nässjö 2012-02-22

Curt Carlqvist

Kerstin Carlqvist

Yvonne Thyr