



Rapport från SPF Seniorernas matpatrull i Jönköpings län 2017-2018.

Rapport nr 8

Sammanfattning

Under testperioden har SPF:s Matpatrull testat huvudrätten i matlådor från sammanlagt 13 restauranger på äldreboenden i 11 kommuner i vårt distrikt. Matlådorna har hämtats över disk på respektive restaurang. Det är samma lådor som distribueras hem till kunderna. Undantaget är Vaggeryd som vi kommenterar längre ned.

Utöver själva matlådan så har vi också granskat priserna på dessa över disk, då vi tycker priserna skiljer väldigt mycket mellan kommunerna.

Vi har också granskat respektive kommuns hemsida när det gäller information om öppettider, matsedlar, priser samt upplysning om vilka restauranger som är öppna för gäster utifrån och adress till restaurangen.

Två av kommunerna, Vetlanda och Värnamo, har inte kunnat testas för att där krävs **biståndsbeslut** för att få köpa en matlåda! Vad gör då en pensionär som bor hemma, känner sig krasslig en dag och inte kan gå till restaurangen? Blir denne utan mat?

I år får sju restauranger dela på förstaplatsen: Forsbacka i Forserum i Nässjö kommun, Berget i Tranås, Snickaren i Eksjö, Stattutgatan och Rosendala, Huskvarna i Jönköpings kommun, Kärrsliljan i Habo och Parkrestaurangen i Mullsjö. Differensen mellan dessa var så hårfin, så det kändes fel att skilja dem åt. Generellt får vi säga att maten i matlådorna är bra. Då har vi dessutom transporterat alla matlådor i värmeväskor till Nässjö för att testa dem där.

Därtill tycker vi också att de sallader som har levererats med matlådorna har varit bra på de flesta håll.

Vaggeryds kommun är den enda kommun som levererar fabrikstillverkade kylda matlådor till sina kunder. Vi testade sju olika matlådor, och – sammantaget – påstår vi att det inte var någon större kulinarisk upplevelse. Däremot har Vaggeryds kommun gjort stora framsteg med restaurang Furugården i Vaggeryd sedan föregående år.

Som alltid så gör vi i SPF:s matpatrull testerna **helt oanmälda**, och vi använder standardiserade bedömningsprotokoll tillsammans med en matsedelsgranskning för att ta fram ett slutbetyg.

Inledning

Matpatrullen i Jönköpingsdistriktet är inne på sitt åttonde verksamhetsår. Patrullen har startats i Nässjö och fortfarande är samtliga patrullmedlemmar hemmahörande i Nässjö. Idag utgörs patrullen av 6 personer, 3 par; alla med ett genuint intresse för bra mat i en trivsam omgivning med bra service, och ett par av oss är dessutom utbildade matlagare.

Betygsligan Matlådor 2018

I betygsligan har vi rangordnat restaurangerna efter poängen vid bedömningen av matlådorna.

Priserna på matlådorna är ordinarie priser för pensionärer vid besökstillfället. I en del kommuner förekommer förköpshäften med rabatterade priser. Och priset är exklusive transporten till bostaden för de som har matdistribution.

Placering	Kommun i bokstavsordning	Restaurang/tilverkare	Pris
1	Eksjö	Snickaren	58: -
1	Habo	Kärsliljan	60: -
1	Jönköping	Stattutgatan	58: -
1	Jönköping, Huskvarna	Rosendala	58: -
1	Mullsjö	Parkrestaurangen	60: -
1	Nässjö, Forserum	Forsbacka	59: -
1	Tranås	Berget	75: -
8	Aneby	Druvan	80: -
8	Gnosjö	Rosendal	70: -
8	Nässjö	Parkrestaurangen	59: -
11	Anderstorp	Klockaregården	47: -
11	Sävsjö, Vrigstad	Göransgården	68: -
11	Vaggeryd	Sodexho, Märsta	60: -
14	Vetlanda		(71: -)
14	Värnamo		(63: -)

Testet med huvudrätten i fokus

Vi har testat matlådor som hämtats över disk på respektive restaurang (utom Vaggeryd, som kommenteras längre ned).

Smak- och luktupplevelsen är helt avgörande för att våra äldre ska få i sig tillräckligt med näring. Doften av nylagad, varm och 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.**

Under testperioden har SPF:s Matpatrull testat matlådor från sammanlagt 13 kommunala restauranger i 11 kommuner i vårt distrikt, Region Jönköpings län.

Två av kommunerna, Vetlanda och Värnamo, har alltså inte kunnat testas. Varför då? Jo, den enkla anledningen är för att dessa två kommuner kräver **biståndsbeslut** för att få köpa en matlåda över disk i deras restauranger! Av alla märkliga kommunala beslut som vi har träffat på under dessa åtta år som Matpatrullen har existerat, så tar detta beslut bottennoteringen! En pensionär som har eget boende och som dagligen går och äter i en kommunal restaurang i Värnamo och Vetlanda kan alltså inte – om denne känner sig lite krasslig och inte kan gå ut en dag – skicka en bekant att hämta en matlåda från sin kommunala restaurang, utan är hänvisad till att låta denne hämta mat på en av ortens privata restauranger – som alltså har bättre service än kommunens restauranger! Om det då inte finns någon privat restaurang på orten – vad gör man då? Nej, Värnamo och Vetlanda: Gör om och gör rätt!

Och matlådorna i Vaggeryd tas även detta år från Sodexo i Märsta, så att brukaren får sju kylda matlådor för en vecka i taget, och utan någon sallad. Detta system ska vara kvar även 2019, då ett nytt centralkök ska stå färdigt. Då är det sagt att matlådorna återigen ska bestå av samma mat som den som serveras i restaurangerna. När det gäller testet, så får dessa matlådor sammantaget inget bra betyg. Sedan frågar vi oss också vad som händer om kunden börjar bli lite dement och då öppnar samtliga matlådor för att se vad det är däri. Jo, maten blir förstörd efter några dagar. Vi skriver detta eftersom det har hänt på flera orter i andra län som har samma system med långväga tillverkade och transporterade matlådor. Och inte är det miljövänligt heller.

Utöver själva matlådan i de olika kommunerna så har vi också tittat på priset. Det skiljer alltså 33 kr på varje matlåda mellan den dyraste och billigaste som kunden får betala. Verkar helt orimligt!

Vi har också granskat respektive kommuns hemsida när det gäller information om öppettider, matsedlar, priser samt upplysning om vilka restauranger som är öppna för gäster utifrån och adress till restaurangen vilket också redovisas i bilagan. Fler och fler pensionärer har inte dagstidning i pappersform men har tillgång till internet och läser matsedeln där, och rör sig också på ett annat sätt i samhället än vad en pensionär gjorde förr. Även här är skillnaderna mellan kommunerna avgrundsstora.

Vi har också fått ta bort efterrätterna från testet. På de flesta restauranger ingår också efterrätten i matlådan, men inte på alla. Dessutom är efterrätten av mycket varierande kvalité och portionsstorlek så vi beslutade att stryka efterrätten från testet. Vi har heller inte undersökt om det är ett tillägg för att få matlådan distribuerad hem och hur mycket det i så fall är.

Eftersom Vaggeryds kommun fått mycket kritik för sin äldremat i sina restauranger under flera år, så ville vi göra ett återkommande besök. Då visade det sig att kommunen har tagit krafttag när det gäller restaurangen i Vaggeryd som har renoverats och har fått nya, ljusa möbler, och ny personal har också anställts, vilket avspeglar sig på matkvalitén – det är fler rätter som är lagade från grunden. Även bemötandet och servicen har blivit betydligt bättre. Men det har också kostat. Priset har höjts avsevärt (från 53:- till 75:-) och man serverar fortfarande endast en rätt varje vardag.

Sallad och grönsaker

Här upplever vi att salladsbordens numera fina utbud har fortsatt till matlådornas salladsask. När vi har hämtat våra matlådor så har vi ofta fått välja grönsaker på salladsbordet själva. Dessvärre har vi råkat ut för överkokta grönsaker i flera matlådor detta år. Det finns tillagningsmetoder, t.ex. wokning/stekning som är betydligt skonsammare för grönsakerna, och överlag är frysta grönsaker vattniga och smaklösa. Och i Vaggeryd får alltså inte pensionärerna någon sallad alls till sina matlådor.

Varför svarta matlådor?

En intressant fråga som vi ställde till oss själva: Varför är alla plastförpackningar svarta (utom Habos vita frigolitförpackning)? Ser trist ut. Vi tror att vårdtagaren inte lägger upp maten på tallrik, utan äter direkt ur lådan. Varför inte vita förpackningar? Så vi bollar den frågan vidare till kommunerna. Det kanske finns något självklart svar som vi inte vet.

Service

Fortfarande tycker vi att personalen på de flesta restauranger gör ett fantastiskt jobb. Personalen är verksamheternas största tillgång. Man är överlag engagerad och kunnig i matlagning och man är oftast måna om att ge besökarna den bästa service man kan åstadkomma – oavsett om man ska beställa och hämta matlådor, eller om man ska äta i restaurangen.

Nässjö den 3/3 2018

Michael Wallin

Anna-Karin Wallin

Sören Thyr

Yvonne Thyr

Zaid Rudmer

Helge Strömdahl

Bilaga: Sammandrag av matpatrullens bedömningar per kommun

Bilaga

Sammandrag av Matpatrullens bedömningar per kommun

Priserna är ordinarie priser för pensionärer vid besökstillfället. I en del kommuner förekommer förköpshäften med rabatterade priser. Och priset för transporten är exkluderat.

Aneby kommun

Aneby; Druvan: Två rätter, men en var slut. Levergryta med potatis och grönsaker fanns kvar, Köttgryta med ris var slut; levergrytan fick högt betyg. Knapphändiga uppgifter på kommunens hemsida. Det fanns matsedel för 4 veckor, men ingen uppgift om pris och öppettider. På matsedeln finns endast en rätt angiven; alternativrätten stod inte.

Pris: 80 kr (Höst i länet) Placering i betygsgrupp 2

Eksjö kommun

Eksjö, Snickaren: Två rätter: kokt fisk med örter, potatis och citronsås (mycket bra); prinskorv med ägggröra och stekt potatis (bra). Fullständiga uppgifter på kommunens hemsida med öppettider, prisuppgifter, matsedel för 4 veckor med 2 rätter (mån-fre); en rätt lördag-söndag.

Pris 58 kr Placering i betygsgrupp 1

Gislaveds kommun

Anderstorp; Klockaregården: Grönpepparbiff med grönpepparsås och potatis; kokta grönsaker. Alternativ till huvudrätten fanns på matsedeln och i restaurangen, men vi blev inte erbjudna detta vid beställningen eller avhämtningen. Här tappade man 4 poäng på detta. Salladen var färdigpackad när vi kom (pizzasallad). Vi blev inte erbjudna att själva plocka i sallad från den välsorterade salladsbuffén (den har blivit avsevärt förbättrad jämfört med för två år sedan). Endast en restaurang i kommunen (Gislow i Gislaved) hade sin matsedel på nätet, en 8 veckors rullande matsedel. Klockargården hade utskrivna matsedel att hämta i restaurangen. Däremot fanns alla uppgifter om öppettider och vilka restauranger som var öppna för allmänheten.

Pris 47 kr (Lägst i länet) Placering i betygsgrupp 3

Gnosjö kommun

Gnosjö; Rosendal: Persilje- och polentapanerad fiskfilé, kokt potatis och dillgräddfil. Alternativ fanns: kycklingsoppa. Den fanns troligen därför att det var fisk på matsedeln i restaurangen, men alternativrätten stod inte angiven på matsedeln. Salladen fick vi hämta själva på salladsbordet. Den var mycket bra. Ingen efterrätt ingick. Priset var 5 kr högre än

vad som angavs på hemsidan. Öppettider och priset för lunchen stod angivet; däremot inte vad som ingick i priset och priset stämde alltså inte. Ingen matsedel fanns heller på hemsidan.

Pris 70 kr

Placering i betygsgrupp 2

Habo kommun

Habo; Kärrsliljan: Till skillnad från andra kommuner, så förpackades maten i frigitlådor. Den sluter inte tätt som de inplastade lådorna gör. Det är heller inga fack i lådan. Dagens maträtter var: Chili con carne samt Stekt fläsk med löksås. Båda rätterna var mycket bra och de kokta grönsaker som tillbehör var lagom kokta. Det var bra kvalitet på den kokta potatisen till fläsket. Minus för informationen på kommunens hemsida. Varken öppethållande eller priser finns; däremot matsedeln – dock utan att desserten anges. Matsedeln har fyra rätter per dag – helt outstanding. På Facebook kan man emellertid hitta restaurangens öppettider!

Pris 60 kr

Placering i betygsgrupp 1

Jönköpings kommun

Jönköping; Stattutgatan. Kokt frukostkorv med senapssås och kokta grönsaker, kokt potatis samt Lasagne, kokta grönsaker. Hyfsat bra mat, särskilt lasagnen. Mycket bra service vid beställning och hämtning. Proffsig hemsida med tydliga uppgifter på allt som vi behövde veta. Matsedel för aktuell vecka med två rätter angivna varje dag.

Pris 58 kr

Placering i betygsgrupp 1

Huskvarna; Rosendala: Dagens rätter: Raggmunk med bacon, kokta grönsaker och lingonsylt eller Ost- och skinkpaj med kokta grönsaker. Raggmunkarna saknade den frasighet som nylagade raggmunkar har. Pajen var bra. Samma proffsiga uppgifter på hemsidan som Stattutgatan har.

Pris: 58 kr

Placering i betygsgrupp 1

Mullsjö kommun

Mullsjö; Parkrestaurangen: 2 rätter att välja på: Köttgryta, kokt potatis och kokta grönsaker samt Wokpanna med kyckling och kokta grönsaker. Köttgrytan var rejält kryddad med mejram och smakade därmed som ärtsoppa (!) och wokpannan hade för lite med kycklingkött och hade kryddats med för mycket soja. Sallad fick vi plocka från buffén, bra sortiment. I matsalen låg en enkät till alla att fylla i. Vi gjorde det och skickade den med post! Uppgifterna på Mullsjö kommuns hemsida var mycket bra. Där fanns båda rätterna och matsedeln för två veckor.

Pris 60 kr

Placering i betygsgrupp 1

Nässjö kommun

Forsrum; Forsbacka: Mycket bra kvalitet på maten, två rätter: Fisk Bonjour eller Wallenbergare; båda med potatismos och broccoli. Wallenbergaren trodde vi var gjord på gris- och fågelkött – knappast kalvkött – men den var god ändå. Maten var färdigpackad när vi kom; salladen fick vi plocka själva från salladsbuffén. Alla uppgifter fanns på kommunens hemsida (pris, öppettider, matsedel för tre veckor med båda rätterna angivna)

Pris: 59 kr (Höjt till 69: - 2018)

Placering i betygsgrupp 1

Nässjö; Parkrestaurangen: Två rätter: Stekt salt sill eller Isterband; båda rätterna med kokt potatis och löksås. Hyfsad kvalité på maten. Betyget på restaurangen dras ned av att vi tycker servicen ska vara bättre både när maten beställs och när den ska hämtas. Personalen har ingen säljande attityd. Här har Parkrestaurangen en resa att göra eftersom vi tidigare har anmärkt på detta och även på hjälpen till de som behöver hjälp med matbrickorna. På internet saknade vi uppgifter om restaurangens öppettider och alternativrätten fanns inte angiven på matsedeln, men i övrigt var informationen bra.

Pris: 59 kr (Höjt till 69: - 2018)

Placering i betygsgrupp 2

Sävsjö kommun

Vrigstad; Göransgården: Vi valde att testa Göransgården, då anläggningen för två år sedan genomgick en renovering så det var inte något rättvisande resultat då. Sävsjö kommun har oftast bara en rätt på sina restauranger. Maten lagas i Stockaryd, så Göransgården har bara ett mottagningskök. En nyhet som var positiv var att all mat serverades på buffé, men att de som behövde hjälp fick detta. Maträtt: Köttfärslimpa, sås, rotfruktsstrimlor och kokta grönsaker. Dåligt med uppgifter på kommunens hemsida; inte ens telefonnummer till restaurangen. Matsedeln fanns dock för sex veckor framåt och dessutom i en app som kunde laddas ned i mobilen.

Pris 68 kr

Placering i betygsgrupp 3

Tranås kommun

Tranås; Berget: 2 rätter: Kalops med tärnade rödbetor samt Laxpudding med skirat smör. Bra betyg på maten och även på salladsbordet som man själv fick välja från. Servicen vid både beställning och avhämtning var mycket bra. Aktuell matsedel för två veckor med båda rätterna finns på kommunens hemsida, men övriga uppgifter som öppettider, öppna restauranger för allmänheten och priser saknas. Här behövs hemsidan göras om.

Pris 75 kr

Placering i betygsgrupp 1

Vaggeryds kommun

Vaggeryd; Matlådor från Sodexho i Märsta: Det är första gången som vi testade matlådor från en extern leverantör med mat som tillverkats enligt metoden "cook and chill". Matlådorna beställdes via kommunens kostchef. Här blev vi tvungna att säga vilka vi var, annars hade vi inte fått hämta några matlådor. Kostchefen var mycket tillmötesgående. Nu påverkade inte vårt avslöjande av vilka vi var vilka matlådor vi fick, för vi fick samma lådor som kunderna fick den aktuella veckan. Även servicen när vi hämtade lådorna var mycket bra. Vi testade sju olika matlådor: Två fiskrätter, två kycklingrätter, en korvrätt och två kötträtter. Det märks att kokt potatis och potatismos blir klart sämre än i vanliga matlådor. Potatismoset kändes som det hade kristalliserats. Inte heller en av kötträtterna, en köttgryta, får godkänt. Det var kött som var segt av bindväv och hinnor. Fisken i de båda fiskrätterna var däremot bra, liksom en av kycklingrätterna.

Pris 60 kr

Placering i betygsgrupp 3

Vetlanda kommun

Vetlanda är en av de två kommuner i länet som **kräver biståndsbedömning** för att man ska kunna få en rätt som serveras i restaurangen packad i en "take away"-låda – en service som vanliga privata restauranger oftast kan tillhandahålla, särskilt om det beställs i förväg. Ett obegripligt beslut, tycker vi. Nu pratade vi med en anställd på en av restaurangerna och fick matlådor i alla fall (bra service, ändå). Det fanns bara en rätt att välja på och det var: Kalops med rödbetor som tyvärr inte heller fick något särskilt bra omdöme, för såsen var avredd med maizena, vilket slog igenom på smaken, och kalopsen hade ingen god kryddning heller, men det spelar egentligen ingen roll, för det blir **noll poäng** och en delad sistaplats med Värnamo i alla fall! Hemsidan innehöll uppgifter om öppettider, öppna restauranger för gäster utifrån, fyra veckors matsedel, men priset skiljde en krona mellan internet och verkligheten; inte mycket, men ändå något som skvallrar om bristande kontroll.

(Pris 71kr)

Placering på delad sista plats

Värnamo kommun

Ytterligare en kommun som **kräver biståndsbeslut** för att få mat i en matlåda som man kan avhämta. På telefon försökte vi på två restauranger, men det var **blankt nej** på båda. På hemsidan står det tydligt att det krävs biståndsbeslut. Mycket fyrkantigt tänkande som naturligtvis drabbar kunden, som blir hänvisad till den privata marknaden för att få en matlåda utan biståndsbeslut! Uppgifter på kommunens hemsida om matsedlar för sju veckor och annan information finns vid de äldreboenden som har restaurang, men det var svårt att hitta uppgifterna, för man var tvungen att klicka sig fram till respektive äldreboende. Det blir **noll poäng i betyg!**

(Pris 63 kr)

Placering på delad sista plats