

MATPATRULLENS VERKSAMHET 2018

1

MATPATRULLEN

- Har bestått av sju personer under verksamhetsåret.
- Arbetet har skett hösten 2018 – vintern 2019
- Rapporten för 2018 är klar och offentliggörs i sin helhet idag.

MÅLSÄTTNING

SPF:s matpatrull ska verka för att maten som lagas till de äldre på äldreboenden och i hemmen är vällsmakande och näringsriktig, lagad från grunden utan tillsatser och på råvaror som gärna är ekologiska och

närproducerade samt serverade i en trivsam miljö i sällskap med andra.

METOD

- Matpatrullen har besökt minst en restaurang i varje kommun förutom i Jönköping och Nässjö, där vi har besökt två
- Besöken har skett på onsdagar
- Besöken är **inte** aviserade i förväg

OMDÖMET OM RESTAURANGEN GRUNDAR SIG PÅ

- Besöksprotokollet, som är tyngst vägande
- Intervju med köksansvarig (ev. Kostchef)

- Studie av veckomatsedlarna
- Resulterar i att restaurangerna placeras i tre grupper: bästa – mellan, och mindre bra

PRISET OCH INFORMATIONEN

- Vi rangordnar restaurangerna inom varje grupp efter vad måltiden kostar
- I år har vi också studerat hur informationen om de öppna restaurangerna har varit på kommunernas hemsidor (öppethållande, matsedel, pris och tillgänglighet)

BÄST I KLASSEN

- Kärrsliljan, HABO
- Snickaren, EKSJÖ

- Rosen, GNOSJÖ

FÖRBÄTTRINGSMÖJLIGHETER

- Parkrestaurangen, NÄSSJÖ
- Furugården, VAGGERYD
- Forsgården, Forsheda, VÄRNAMO

- Druvan, ANEBY
- Berget, TRANÅS

VAD STICKER UT

- De flesta lagar det mesta från grunden
- Nästan alla har två rätter
- Överkokta grönsaker
- Priserna varierar väldigt mycket

- Bristfällig och felaktig information
- Många arbetar med att minska svinnnet

NYA FARHÅGOR

NEDLÄGGNINGEN av öppna restauranger i JÖNKÖPING (Unionen) och NÄSSJÖ (Forsbacka i Forserum) riskerar att ÖKA ENSAMHETEN

?