

Matpatrullen Gävle

Matpatrullen har skapats av SPF Seniorerna, Gästrikland för att påverka och göra skillnad

Varför är maten för äldre viktig? Mat är så mycket mer än bara näring för kroppen. Måltiden är avgörande för vårt välmående, inte minst när vi blir äldre. De som bor på särskilt boende är ofta hänvisade till att äta alla sina mål där, idag och för resten av livet. Minskad aptit, ensamhet och ökad risk för undernäring gör att måltidens kvalitet är oerhört central för seniorers hälsa och livskvalitet.

Genom lokalt påverkansarbete i form av Matpatrullen har SPF Seniorerna en unik möjlighet att förbättra maten och måltiderna i äldreomsorgen. Livsmedelsverket säger i sina nya råd att måltiden ska utformas efter den äldres individuella behov och önskemål och man påpekar att det är viktigt att motverka standardlösningar: "...det är en utmaning att komma ifrån de institutionslika måltiderna som fortfarande är vanligt förekommande i äldreomsorgen. Det behövs flexibla måltidslösningar som ger valmöjligheter och delaktighet. Samhället behöver ta mat och måltider för äldre på allvar."

Vad är Matpatrullen? Matpatrullen går ut på att undersöka, uppmärksamma och påverka maten och måltidsmiljön inom äldreomsorgen och i hemtjänsten (som vi kommer att uppmärksamma i etapp 2).

Varför behövs Matpatrullen?

Med åldern ökar risken för sjukdom och undernäring samtidigt som aptiten ofta sviktar. Det är därför extra viktigt att den mat som serveras är vällsmakande och näringsrik samt serveras under inbjudande förhållanden.

Med Matpatrullen kan SPF Seniorerna bidra till bättre mat och bättre livskvalitet för de människor som får sin mat inom äldreomsorgen och förhoppningsvis i gott samarbete med personal, tjänstemän och politiker i våra kommuner.

Vad kan undersökningen leda till? Matpatrullens undersökning och slutsatser är viktiga beslutsunderlag för beslutsfattare i kommunerna och på äldreboendena. Förbättringar av maten och måltidssituationen i äldreomsorgen är dessutom lönsamt. Förbättringar för kommunernas är en god investering som alla tjänar på.

Nedan redovisas undersökningarna som har utförts på fyra boenden i Gävle, varav två kommunala och två privata

Tjänstemän och personal har välvilligt och med intresse tagit del i vår undersökning.



Sammanställning av Matpatrullen 2018



Gävle kommun

Nr	Frågor	Forell-plan	Vinddraget 14	Gävle Strand	Sjätte Tvärgatan
1	Hur är omgivningen och stämningen när man kommer in i matsalen?	3	5	3	3
2	Hur ser det ut på borden (dukningen)?	3	3	5	3
3	Hur är servicen; blir man sedd och bekräftad av personalen?	4	4	4	4
4a	Hur smakade maten?	4	3	3	5
4b	Hur är matens textur?	3	2	2	5
4c	Hur är matens utseende?	3	3	3	5
5	Hur är salladsbordets utbud?				
6	Är salladsbordet fräscht?				
7	Används hel- eller halvfabrikat? (Fråga personalen)	4	4	4	5
8	Hur är utbudet av maten (finns det fler rätter att välja på)?	4	3	4	4
9	Renlighet och hygien?	3	4	4	4

Betygskriterier fråga nr 1: Högljudd = 1; Normal = 3; Tyst = 5

Betygskriterier fråga nr 2: Smutsigt = 1; Helt ok = 3; Fint och städat = 5

Betygskriterier frågorna nr 3: 4a; 4b; 4c; 5; 6; 9 Dåligt =1; Mindre bra =2; Bra =3; Mycket Bra = 4; Perfekt =5

Betygskriterier fråga nr 7: Alltid = 1; Ofta = 2; Ganska ofta = 3; Ibland = 4; Sällan = 5

Betygskriterier frågorna nr 11; 12; 13: Alltid =1; Ofta = 3; Ganska ofta = 4; Sällan = 5; Aldrig = 6

Gävle kommun

Nr	Frågor	Forell-plan	Vinddraget 14	Gävle Strand	Sjätte Tvärgatan
10	<i>I vilken utsträckning ges de boende möjlighet att vara delaktiga under måltiden som en aktivitet (förberedelser, servering mm)?</i>	se kommentar	se kommentar	se kommentar	se kommentar
11	Finns det möjlighet till specialkost (p.g.a. allergier, önskemål, speciella preferenser eller mat som är etiskt anpassad)?	1	1	1	1
12	Serveras det "festmåltider" vid särskilda tillfällen?	3	3	3	3
13	Finns det möjlighet att få alkoholhaltiga drycker serverade?	4	4	4	4
14a	Hur många måltider serveras det per dag?	4	4	4	4
14b	Frukost	ja	ja	ja	ja
14c	Lunch	ja	ja	ja	ja
14d	Middag	ja	ja	ja	ja
14e	Ev. mellanmål	ja	ja	ja	ja

Betygskriterier fråga nr 10 Dåligt =1; Mindre bra =2; Bra =3; Mycket Bra = 4; Perfekt =5

Betygskriterier frågorna nr 11; 12; 13: Alltid =1; Ofta = 3; Ganska ofta = 4; Sällan = 5; Aldrig = 6

Sammanställning av Matpartullens enkätfrågor, Gävle kommun

Fråga 5 - Om salladsbord saknas eller serveras på alternativt sätt beskriv det nedan.

Forellplan: serverade fintärnade grönsaker i en liten skål på bordet och lingonsylt till potatismos och köttbullar. Kaffe på maten med en kaka.

Vinddraget 14: serverade kokta grönsaker till potatismos och köttfärssås.

Gävle Strand: serverade potatismos och korv med creméfraiche täcke. Kaffe på maten.

Sjätte Tvärgatan: serverade ärtsoppa och pannkaka med sylt och grädde. Kaffe på maten

Övriga kommentarer fråga 10

Forellplan, Vinddraget 14, Gävle Strand och Sjätte Tvärgatan:

Möjligheten finns att vara delaktig, men är helt beroende på de boendes förmåga.

Övriga kommentarer

Forellplan: drivs av Gävle kommun och har Sodexo som leverantör.

Kommunen har egen dietist.

Vinddraget 14: drivs av Attendo och har Dafgårds som leverantör. Det finns dietist

Gävle Strand: drivs av Gävle Kommun och har ett projekt med egen matlagning leverantör Martin och Servera.

Sjätte Tvärgatan 26: drivs av Vardaga har en egen kock som är mycket engagerad leverantör är Minego. Efterrätt serveras varje lunch. På söndagar serveras det en trerätters lunch.

Övriga kommentarer för alla boenden

Innan besök kunde genomföras på de särskilda boendena, fick vi lov att inhämta tillstånd från områdeschef, då vårt besök var att betrakta som ett besök i de boendes vardagsrum. Det innebar att vi måste anmäla när vårt besök skulle äga rum. Vi kunde konstatera vid samtal med de boende att något boende hade dukat litet extra fint inför vårt besök. Det är viktigt att hålla i minnet att respektive boende har ett kontrakt på sin lägenhet, så visst är det skäl att de boende ska veta när några främmande personer kommer, om ändå syftet är gott. Vår undersökning kan m a o inte jämföras med besök på en dagcentral/restaurang för äldre, som är öppen för alla.

Samtliga boenden har tillgång till dietist. Skillnaden är distans och närhet. De boende inom kommunal regi har möjlighet att välja mat från veckomatsedlar som kommunens matleverantör Sodexho har upprättat. Gävle Strand har undantag f.n. och har tillstånd att göra sina egna matsedlar under pågående projekt och har ett matråd. Attendo har Dafgård och olika menyer finns att välja från deras hemsida. Attendo har gärna middagsmålet vid lunch och ofta soppa på kvällen. Borådet (de äldre) får önska/välja mat och kostombudet beställer. Vardags boende Brynäs har tvåveckorsmatsedel. De lagar så mycket som möjligt från grunden. Måltidsråd finns.

Frågan om salladsbord är ej adekvat eftersom vi besöker de äldre i hemmiljö, däremot serveras sallad i skålar på bordet liksom kokta grönsakerna och övriga tillbehör såsom sylt, ketchup och senap.

Genomgående berättas om särskilda måltider vid våra högtidshelger, men även att de tar tillvara olika möjligheter att göra litet festligt. Våffeldagen, Nobelfest, kungliga bröllop, surströmmingsfest, Pub kvällar.

När det gäller de äldres möjligheter att delta i verksamheten varierar det stort. Redan vid inflyttning till särskilda boenden är de äldre mycket omvårdnadsberoende så det är ett fåtal, som kan delta i enklare göromål om de önskar. Duka av och på, vika servetter, skala rotfrukter.. inte så mycket mer är möjligt.

Personalen är närvarande och försöker vara uppmärksam och vara till för alla. Det skulle dock vara betydligt bättre om personalen, som ändå finns i rummet, sitter ner och samtalar och följer måltiden och de äldres behov under måltiden. Gärna att de äter en smakportion. Det skulle ytterligare höja trevnaden och samtalet runt bordet.

Livsmedelsverkets nya råd lyfter måltiden – De äldre ska få bestämma mer själva.

Näringsrik mat som inte blir uppäten gör ingen nytta. I sina nya råd för äldreomsorgen tar Livsmedelsverket sikte på hela måltiden.

När kommer Gävle, Sandviken, Hofors och Ockelbo kommuner dit?

SPF Seniorerna, Gästrikland har tagit initiativ till en "Matpatrull" som tar sikte på att granska maten och måltiden i vård och omsorg som ersätter de gamla råden från 2011. Det är ingen liten förändring, de nya råden kommer att kräva nya sätt att tänka. Beslutsfattare och chefer har ett stort ansvar och måste arbeta för en utveckling av måltiderna. Förut talade man om bra mat.

Matpatrullen har granskat helheten, att det blir en trivsam och bra måltid.

Vår förhoppning är att vår granskning ska få till följd att mer mat hamnar i magen och att man utgår från varje persons egen måltidshistoria och ger de äldre större möjligheter att delta i besluten om måltiderna.

Maten till äldre är ofta näringsberäknad, konsistensanpassad och säker. Men man bör fråga: Vad är du sugen på?

Tänka mer på färg, doft och smak.

Det verkar som att Livsmedelsverket gör en helomvändning när man slutar titta på kost och i stället pratar om den goda måltiden.

Att äldre äter för lite kan vara ett stort problem som leder till lidande. Även för lite mat minskar möjligheten att klara sig själv och ökar risken att falla. Mat som inte hamnar i magen kostar sannolikt samhället mycket.

I teamet runtomkring den äldre, som får vara med och bestämma om maten, bör finnas måltids – och omvårdnadspersonal samt biståndshandläggare som fångar upp behov. Chefer som sätter mål och ger rätt förutsättningar att uppnå dem med bemanning, tid och resurser samt dietister och tandläkare.

Sätt upp mål. Förtydliga vad ni vill med måltiderna. Se till att de prioriteras i verksamheten.

Ge tid och handlingsutrymme att göra bra måltider.

SPF Seniorerna, Gästrikland



