

Rapport från SPF Seniorernas matpatrull i Jönköpings län 2016-2017.

Rapport nr 7

Sammanfattning

Under testperioden har SPF:s matpatrull besökt sammanlagt 16 restauranger på äldreboenden i samtliga 13 kommuner i vårt distrikt, 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.

Habo får högsta betyg återigen och håller ställningarna som länets bästa kommun vad gäller äldremat. Tidigare år har vi alltid berömt personalen på alla restauranger som vi har besökt, men i år finns det några plumpar även på dessa punkter. Men de brister som finns ligger inte hos personalen på golvet, utan hos politiker och arbetsledning, som är de som beslutar om restaurangverksamheten, vad den får kosta och dess inriktning.

Vaggeryds kommun har tagit beslut om att börja med kylda matlådor under en provperiod från våren 2017. Dessa tillverkas i en matindustri på en långväga ort och dessa ska distribueras ut en gång per vecka. Vi tycker det är ett olyckligt beslut med tanke på de dåliga erfarenheter som finns i andra distrikt på kvalité och hantering av dessa matlådor. Kommunen behöver också ta krafttag när det gäller sina restauranger i, framför allt, Vaggeryd men också Skillingaryd, som har de lägsta betygen av alla besökta enheter.

Som tidigare år så väljer vi i SPF:s matpatrull att alltid göra testerna oanmälda, och vi använder standardiserade bedömningsprotokoll tillsammans med intervju och matsedelsgranskning för att ta fram ett slutbetyg. Angående de enskilda bedömningarna: se bifogad bilaga.

Inledning

Matpatrullen i Jönköpingsdistriktet är inne på sitt sjunde 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 i matlagning.

Betygsligan 2017

Placering	Kommun, ort	Restaurang	Pris	Betyg
1	Habo	Kärsliljan	60: -	5
2	Mullsjö	Margaretas park	73: -	4
3	Gislaved	Träffpunkt Gislow	50: -	4
4	Jönköping	Rosengården	47: -	4
4	Aneby	Druvan	80: -	4
6	Gnosjö	Rosendal	70: -	4
7	Nässjö, Malmbäck	Malmåkra	67: -	4
8	Sävsjö	Bryggaren	68: -	3
9	Vetlanda	Vilan	70: -	3
9	Jönköping, Gränna	Ribbaskolan	47: -	3
9	Nässjö	Parkrestaurangen	67: -	3
9	Värnamo, Bredaryd	Torpagården	69: -	3
13	Eksjö, Ingatorp	Solgården	58: -	2
14	Tranås	Berget	78: -	2
15	Vaggeryd, Skillingaryd	Jupiter	53: -	2
16	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 Kärrsliljan i Habo som är ensam på fem poäng, och de andra sex restaurangerna som har fått fyra poäng i slutbetyg har samtliga gemensamt att de lagar en stor andel av maten från grunden, men om de serverar ett halvfabrikat emellanåt, så har man ändå valt rätter av hög kvalitet, som – tillsammans med bra tillbehör och rätt hantering – ger ett högt betyg.

I Aneby har man gjort en formidabel uppryckning sedan förra året vad gäller matkvalitén, och man serverar numera också två rätter. Motsatsen hittar vi i Vaggeryd, som fortsätter att använda en stor andel fabriksmat och ofta av dålig kvalitet. Ovanpå detta är basal service inte tillfredställande, och när man nu, dessutom, flaggar för att börja med industritillverkade kyllda matlådor så är risken stor att man abonnerar på sistaplatsen framöver. En industritillverkad matlåda värms upp ytterligare en gång jämfört med matlådor som paketeras av kommunens egen mat och förlorar därmed också i näringsvärde.

Det tråkiga med industritillverkad mat är att den oftast innehåller sämre råvaror än den som är lagad från grunden, och den innehåller mer av tillsatser, 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 halvfabrikat är kött eller fisk som har ett tjockt lager panering som absorberar massor av fett och där paneringen ramlar av vid varmhållning och transport; dessutom gömmer paneringen en alltför liten mängd grundråvara som dessutom ofta är av dålig kvalitet, med bl.a. sammanpressat kött eller fisk och olika sorters utfyllnadstillsatser. Alla sorters färdigpanerade schnitzlar 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. Dock förstår vi att det finns restauranger, t.ex. Österäng i Korsberga, Solgården i Ingatorp och Torpagården i Bredaryd, där det är omöjligt att servera två rätter, men där man ändå kan servera något annat om det är något man som gäst ogillar, förutsatt att det är förbeställt om man kommer utifrån. De som bor i huset vet man vad de tycker om eller inte.

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. Idag är det också ovanligt med överkokta grönsaker på restaurangerna i länet. Där har utvecklingen gått åt rätt håll. Varmhållningstiden kan ju minskas genom att man tillagar grönsakerna i ett par omgångar och då minskar man även svinnet.

Miljö och service

Måltidsmiljön är också viktig när man ska äta. 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. Ett matställe har fortfarande ett stort minus genom att flera stolsklädselar var fläckade av matrester; synnerligen ofräscht. Här behövs bättre rutiner för inventarievård eller anskaffande av stolskydd. I Aneby är matsalen inte tillräckligt stor, så det finns extrabord i en ingångshall som upplevdes som en nödlösning. Där är 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 matlagning och man är oftast måna om att ge besökarna den bästa service man kan åstadkomma. Undantaget är båda restaurangerna i Vaggeryds kommun samt Parkrestaurangen i Nässjö, där man verkade vara underbemannade och/eller ointresserade av att ha en vänlig, hjälpsam och säljande attityd.

Nässjö den 8 mars 2017

Michael Wallin

Anna-Karin Wallin

Sören Thy

Yvonne Thy

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.

Aneby kommun

Aneby; Druvan: Två rätter. Dillkött med ris och kokta grönsaker och italiensk kycklinggryta. Salladsbordet var bra. Trist extralokal i en entrehall. Fler rätter på matsedeln som var lagade från grunden än tidigare år. Även fler hemlagade efterrätter. Dock en kraftig prisökning; högst pris i länet. 40 – 60 port. i restaurangen.

Pris: 80 kr Betyg 4

Eksjö kommun

Ingatorp, Solgården: En rätt, liten restaurang. Idag: Raggmunk med fläsk. Dåligt stekt på en sida. Mycket lagas från grunden; efterrätten bestod av färsk frukt. Enkelt salladsbord Servering lördag – söndag ska upphöra p.g.a. dålig beläggning. 190 portioner, varav 130 till skolan, 15 matlådor.

Pris 58 kr Betyg 2

Gislaveds kommun

Gislaved; Träffpunkt Gislow: Två rätter på matsedeln varje dag: Blodpudding med bacon och lingon samt korv Stroganoff med ris/potatis, två välsmakande rätter serverades denna dag. Även hemlagade efterrätter i stor utsträckning. 120 port inklusive matlådor. I dagsläget är andelen ekologisk mat 35 %; enligt politiskt beslut ska den upp till 45 %. Bra info via internet om restauranger, matsedlar.

Pris 50 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 köps 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. 850 portioner inkl. skolorna. 35 matlådor. Allt lagas av 8 personal.

Pris 70 kr Betyg 4

Habo kommun

Habo; Kärrsiljan: Återigen utmärkt bra mat med två rätter (fylld frukostkorv med potatismos samt fiskgratäng med rotsaksfräs; kokta ärter till båda rätterna) och dessutom veckans paj o veckans grönsakstallrik att välja mellan. Enda anmärkningen var potatisen som var något skinnig. Nästan inget halvfabrikat användes utan det mesta lagas från grunden;

även pannkakor, färsbiffar o raggmunk. Ekologisk andel 32 %, fantastiskt! 1800 - 2000 portioner lagas av 12 hel- och deltid, varav 4 kockar.

Pris 60 kr

Betyg 5

Jönköpings kommun

Jönköping; Rosengården. 2 rätter 6 dagar i veckan! Dillköttsgryta på fläskkött, sommargrönsaker och kokt potatis samt spaghetti med köttfärssås, råkost, att välja mellan. En hel del halvfabrikat, efterrätter hemlagade utom fruktsoppor. Färsk frukt finns alltid. Färsk fisk. 350 port. varav 130 matlådor. 6 kockar + 4 bitr. Ca 20 % ekologiskt. Mycket bra info via internet (restauranger, matsedlar, öppettider och priser)

Pris 47 kr (lägst i länet) Betyg 4

Gränna; Ribbaskolan: 2 rätter att välja på: fiskbullar med räksås, grönsaker samt köttbullar, sås och grönsaker. Fryst fisk och mycket halvfabrikat. Trevlig inredning, ljust, mysigt. 600 port, varav 500 till skolan och 40 matlådor. Hänvisar till skollagen betr. matsedeln!! 10 kockar trots mycket halvfabrikat.

Pris: 47 kr Betyg 3

Mullsjö kommun

Mullsjö; Margaretas park: 2 rätter att välja på: kålpudding, gräddsås, lingon och vegetarisk pastasås med spaghetti. Efterrätt: chokladpudding eller frukt. Salladsbordet är fräscht och varierat. Lokalen är rymlig och trevlig. 400 port., varav 80 matlådor. En del halvfabrikat, men färsk fisk. Maten lagas av 6 personal. Hjälpsam personal, men ensam personal i kassan och många gäster gjorde att det gick sakta.

Pris 73 kr Betyg 4

Nässjö kommun

Malmbäck; Malmåkra: 2 mycket välsmakande rätter: pannbiff med lök, brunsås och kasslergryta med ris. Efterrätt var färsk frukt. Liten andel halvfabrikat. 20-30 gäster utifrån; betydligt fler på helger. Tillagningskök med 5 kockar. 400 port, varav 225 till skolan och 25 matlådor.

Pris: 67 kr Betyg 4

Nässjö; Parkrestaurangen: 2 rätter 5 dagar i veckan: fiskgratäng, alt. varmkorv med potatismos. Fiskgratängen var utsökt – bästa fiskrätten i år; däremot lite segt mos. Rätt mycket halvfabrikat, annars bra variation på matsedeln. Färsk fisk är ett undantag; endast strömming köps färsk. 550 portioner lagas, varav 170 (många!) matlådor lagas av 9 (12) personal. Tillagningskök.

Pris 67 kr Betyg 3

Sävsjö kommun

Sävsjö; Bryggaren: 2 rätter 2 dagar/vecka. Idag serverades sprödbakad fisk med (god) kall sås, alternativt kycklingbröst med grönpepparsås; kokt potatis och kokta ärter till båda. Dessert: fruktsallad. Bra smak på maten, lite torr kyckling. Rätt mycket halvfabrikat,

efterrätter oftast från grunden eller färsk frukt. 50 % färsk fisk. Mycket bra service, brickhjälp dock endast 2 dgr/vecka. 70 – 75 port. Mottagningskök. Maten lagas i Stockaryd.
Pris 68 kr Betyg 3

Tranås kommun

Tranås; Berget: 2 rätter: stekt panerad fisk (halvfabrikat), citronsås, kokt eller stekt potatis (!) isterband alt. korvkaka med stekt potatis, lingonsylt. Två rätter att välja på är bra, men tråkig matsedel och mycket halvfabrikat. Ingen frukt. Salladsbordet var bra. Berget är mottagningskök; maten tillagas i ett centralkök. Svårt att hitta uppgifter om pris och aktuell matsedel på kommunens hemsida.

Pris 78 kr Betyg 3

Vaggeryds kommun

Vaggeryd; Furugården: Absolut botten! En rätt: köttgryta. Den var gjord på sammanpressat kebabkött och var överkryddad. Fanns inget annat att välja på. Överkokta grönsaker. Det mesta var halv- eller helfabrikat. Endast fryst fisk, dock närproducerat nötkött. Salladsbordet var dåligt påfyllt och ofräscht. Kaffet tog slut. Dålig stämning i lokalen. Kökspersonalen höll sig undan; det var dålig service och ingen koll på att man fick betalt. Stolsitsarna var fläckade av matrester och det var smutsigt på dukar och borden var inte avtorkade. Vi har granskat maträtterna på matsedlarna för flera veckor och de är tråkiga. På en veckomatsedel var det korv två dagar på en vecka, dessutom med bara en dags mellanrum. Personalen gav ett oprofessionellt intryck. Alla dessa brister bottnar i dålig arbetsledning och dåliga politiska beslut; inte i att personalen på golvet är dålig.

Pris 53 kr Betyg 1

Skillingaryd; Jupiter: En rätt: Stekt torskfilé med remouladsås o kokt potatis. Fisken verkade vara halvfabrikat, inte god, smakade som den var stekt i dålig matolja. Såsen var hemlagad, mycket god. Pulverefterrätt: aprikoskräm, men det fanns också färsk frukt. Vi tog inte kontakt med personalen, var där för att kolla maten, renligheten och servicen i första hand, detta dagen efter det dåliga besöket i Vaggeryd.

Pris 53 kr Betyg 2

Vetlanda kommun

Vetlanda; Vilan: Endast en rätt (utom när det är strömming). Idag: Sjömansbiff med pressgurka. Vällagat med lite smaklöst. Hemlagad krusbärskräm som efterrätt. All mat lagas från grunden utom pytt-i-panna, även pannkakor och raggmunk var hemlagat till äldreboendet. Övervägande färsk fisk användes. Efterrätterna var hemlagade. 100 portioner lagas totalt, varav 35 skolbarn. Inga matlådor härifrån.

Pris 70 kr Betyg 3

Värnamo kommun

Bredaryd, Torpagården: En rätt: Levergryta med syltlök, morötter, potatis. Vitkålslingon enda salladen. Gick att få annan rätt. Dessert: hallonkräm. Fryst MSC-fisk. En del

halvfabrikat. Ca 40 port, varav mellan 15 och 22 matlådor som utskick. En ensam kock gör alla sysslor.

Pris 69 kr Betyg 3