



Rapport | 2017-01-12

Uppföljning

– av "Bättre måltider för äldre"

Innehållsförteckning

1. Bakgrund.....	3
2. Tillvägagångssätt	3
3. Glasberga	3
4. Ljungbacken.....	4
5. Gustavgården (Värmdö).....	5
6. Analys och slutsats.....	5

1. Bakgrund

Äldreomsorgen i Södertälje har som målsättning att de boende på kommunens vård- och omsorgsboenden ska se fram emot måltiden som en av dagens höjdpunkter.

- Alla boende ska vara nöjda med den mat som serveras på kommunens vård- och omsorgsboenden.
- Maten ska vara näringsriktig och de boende ska tycka att maten är god.
- Måltidssituationen ska upplevas trevlig och vara anpassad efter de boendes individuella förutsättningar och önskemål.

Under sommaren 2015 inleddes, som ett led i att uppnå dessa mål, ett arbete med att öka valfriheten gällande mat och måltidssituationen på kommunens vård- och omsorgsboenden. De två boenden i kommunen som har egna tillagningskök, det vill säga Glasberga och Ljungbacken, började i december 2015 att, på försök, servera två olika rätter till lunch. I den processplan som upprättades för arbetet framgick att försöket skulle pågå fram till hösten 2016 och därefter utvärderas.

Syftet med försöket var att, utifrån erfarenheter och lärdomar från Glasberga och Ljungbacken, utreda förutsättningarna för att bredda möjligheten för boende på kommunens vård- och omsorgsboenden att få välja mellan två rätter till lunch.

2. Tillvägagångssätt

Under november och december 2016 har en uppföljning av försöket med servera två olika rätter till lunch genomförts. Vid uppföljningen har intervjuer genomförts med resultatombudschef för kommunens vård- och omsorgsboenden, resultatenhetschef för kostenheten samt resultatenhetschefer, gruppchefer och omvårdnadspersonal vid Glasberga och Ljungbacken. Ett studiebesök har också gjorts på Gustavgårdens vård- och omsorgsboende i Värmdö, där de arbetat med flera alternativa lunchrätter under flera år och är mycket nöjda med resultaten.

3. Glasberga

På Glasberga finns ett tillagningskök som levererar varm lunch till boendegruppernas mottagningskök fem dagar i veckan samt kall lunch under helgen. Köket levererar huvudkomponenten i maträtten och boendet tillagar tillbehören. Boendet har en nära dialog med köket.

På Glasberga arbetar omvårdnadspersonalen med att, i möjligaste mån, vara flexibla gällande de boendes måltidsönskemål. De kan ibland laga till flera olika tillbehör för att individanpassa måltiden. De kan också laga någon enklare måltid, som toast, omelett eller matigare smörgås,

om någon av de boende inte skulle vilja ha den mat som serveras. De boende kan påverka vilken mat som ska serveras genom deltagande i matråd eller genom att lämna in önskemål till köket.

Glasberga började i december 2015 med att, på försök, servera två olika rätter till lunch i samtliga boendegrupper. Försöket pågick fram till maj 2016 då det avslutades på grund av att boendet upplevde förfarandet som övervägande problematiskt.

Den erfarenhet som personalen, på så väl demensgrupperna som på omvårdnadsgrupperna, har av försöket med att servera två olika lunchrätter är att det inte föll väl ut. Måltidssituationen blev stökig samt orolig och konflikter uppstod mellan de boende om vilken mat de skulle ha. Efter att de återgick till att enbart servera en måltid igen så blev måltidssituationen betydligt lugnare.

Ekonomisk uppföljning av kostnaderna visar också att boendets matkostnader ökade med ca. 19 tkr per månad i samband med försöket.

För att dämpa oron runt måltidssituationen och minska konflikterna mellan de boende behöver förfarandet ses över och utvecklas så att det anpassas efter boendets förutsättningar. Exempelvis kan beställningar till tillagningsköket göras i förväg för att förenkla måltidsplaneringen. Vissa förberedelser kan då göras längre i förväg. Matsvinnet kan minskas när tillagningskök och mottagningskök får möjlighet att planera inköp i god tid.

4. Ljungbacken

På Ljungbacken finns ett tillagningskök som levererar varm lunch till boendegrupperna alla dagar i veckan. På Ljungbacken finns också ett vårdshus. Boendet betalar köket per levererad portion. Kostnaden per matportion är något högre än på övriga boenden men till skillnad från övriga boenden så får Ljungbacken hela måltiden levererad, inkl. samtliga tillbehör.

Uppfattningen i tillagningsköket är att matsvinnet minskat i samband med att de började servera två olika rätter till lunch. De har fått en bättre ekonomi och kan nu även leverera viss ”guldkant” till boendet för samma portionskostnad. Resultatenhetschefen berättar bland annat att de haft en skaldjursbuffé och att de ibland kan få en tårta eller en ostbricka levererad utan att de behöver betala extra för det.

På boendet serveras alltid ett lunchalternativ som utgörs av klassisk husmanskost samt ett något mindre traditionellt alternativ. Boendegrupperna beställer upp båda alternativen men oftast mer av det mer traditionella då det brukar vara störst åtgång på detta. Då all mat inkl. tillbehör levereras varm så behövs inga större förberedelser inför måltiden.

Såväl chefer som omvårdnadspersonal är mycket positiva till att låta de boende få välja mellan två rätter. De tycker att det har fungerat bra både i demens- och omvårdnadsgrupper. Om de boende får god tid på sig och inte stressas upplever de att de allra flesta vet vad de vill ha för alternativ. Det enda negativa som de erfarit är att det mest populära alternativet ibland tar slut och vissa boende då tvingas välja det andra alternativet.

Ljungbacken eftersträvar att de boende, i så stor utsträckning som möjligt, ska ha inflytande över maten och måltiderna. De boende kan alltid välja vad de vill ha till frukost och om någon av dem inte vill ha den rätt som serveras till middag har boendet möjlighet att tillaga något enklare alternativ så som smörgåsar eller omelett. Under 2017 kommer demensteamet att hålla i en utbildning om individanpassade måltider som riktar sig till omvårdnadspersonalen.

5. Gustavgården (Värmdö)

Gustavgården är ett stort vård- och omsorgsboende i Värmdö. Boendet har 110 boendeplatser fördelat på 11 boendegrupper. På boendet bor både demenssjuka personer och personer med omvårdnadsbehov. Boendet har ett tillagningskök som levererar varm lunch alla dagar i veckan. På Gustavgården finns också ett värdshus.

Gustavgården har under fler år erbjudit de boende att välja mellan de tre olika rätter som serveras till lunch i värdshuset. Ett av dessa alternativ klassas som "huvudrätt". Det är det alternativ som de flesta, av erfarenhet, troligtvis kommer att välja och också det alternativ som boendegrupperna beställer i de fall någon av de boende inte uttrycker något eget önskemål. En del demensgrupper beställer alltid lika mycket av alla tre alternativen för att ge de boende möjlighet att pröva alla alternativ. Något som boendegrupperna tycker fungerar bra.

Tillagningsköket på Gustavgården levererar all mat som serveras på avdelningarna, inkl. frukost och mellanmål. Mot bakgrund av detta är det svårt för köket att ta fram någon exakt kostnad per portion men kökschefen säger att kostnaderna och matsvinnet har gått ner successivt sedan de började låta de boende välja mellan olika lunchrätter. Köket uppvisade 2016 sitt historiskt bästa resultat.

Kökschefen tror att en av anledningarna till det goda resultatet och minskade matsvinnet är att de kan återanvända mat som de tidigare slängt. Blir det exempelvis potatis över en dag så kan detta användas till att göra broccolibiffar eller som bas i en potatissoppa, vilket kan bli nästkommande dags andra eller tredje alternativ.

På Gustavgården har omvårdspersonal och boende en nära dialog med köket. De har kontinuerliga möten där de kan ta upp det som fungerar bra och det som fungerar mindre bra. Köket uppmuntrar delaktighet och strävar efter att tillmötesgå de olika önskemål som inkommer. De tillagar ofta internationell mat som andra eller tredje alternativ, vilket är mycket uppskattat. Många av de boende vill gärna prova nya rätter och tycker att detta är ett spännande inslag i vardagen.

6. Analys

Uppföljningen av det försök som genomförts på Glasberga och Ljungbacken visar att de två boendena har mycket olika erfarenheter av arbetet. På Glasberga föll försöket inte väl ut i någon

boendets boendegrupper, vilket medförde att boendet valde att avsluta försöket i maj 2016. Ljungbacken har helt andra erfarenheter och de chefer och den omvårdspersonal som intervjuats är endelat positiva till att fortsatt servera två rätter till lunch.

Ljungbacken, i likhet med Gustavgården i Värmdö, har även minskat kostnader och matsvinn sedan valmöjligheten infördes. På Glasberga ökade däremot kostnaderna i samband med försöket.

Då skillnaderna är så väsentliga är det svårt att, i dagsläget, göra en bra utvärdering av vad som krävs för ett breddinföra möjligheten att välja mellan två rätter på kommunens vård- och omsorgsboenden.

De praktiska förutsättningarna på Glasberga skiljer sig från Ljungbacken så till vida att det enbart är huvudkomponenten som levereras till boendegruppernas mottagningskök på Glasberga medan Ljungbacken får hela måltiden levererad. Det innebär att omvårdnadspersonalen på Glasberga har en högre arbetsbelastning i samband med måltiderna då förberedelserna är betydligt mer omfattande än på Ljungbacken.

För att möjliggöra för Glasberga att återuppta serveringen av två rätter till lunch behöver därför arbetssättet anpassas efter boendets förutsättningar. Om beställningar till köket kan göras i förväg förenklar detta den dagliga planeringen av måltiderna. Vissa förberedelser kan då göras med längre framförhållning och matsvinnet minimeras om tillagningskök och mottagningskök får möjlighet att planera inköp och råvarunyttjande i god tid.

7. Fortsatt planering

För att kunna utvärdera resultaten av försöket behöver Glasberga beredas möjlighet att arbeta annorlunda än Ljungbacken och en ny uppföljning av försöksboendenas resultat, utifrån denna förändring, bör göras innan sommaren 2017. Mot bakgrund av uppföljningsresultaten kan sedan lämpliga beslut om vad som krävs för att breddinföra arbetssättet fattas. Då kommunens vård- och omsorgsboenden har olika förutsättningar och de flesta av boendena idag får kall mat levererad till boendenas mottagningskök måste troligtvis arbetssättet se olika ut på olika boenden.

Under hösten 2017 ska kommunens samtliga vård- och omsorgsboenden ta fram en plan för införande av två lunchalternativ under 2018. Planen kommer att redovisas för nämnden i december 2017.