



TJÄNSTESKRIVELSE

2017-10-17

Äldreomsorgsnämnden

Äldreomsorgsnämnden

Motion "Avskaffa den kylda maten"

Dnr: ÄON 17/032, KS 17/202

Sammanfattning av ärendet

Tage Gripenstam (C) har den 29 maj 2017 väckt en motion i kommunfullmäktige. Motionen ska besvaras senast den 30 september 2017. I motionen föreslås att den kylda maten inom äldreomsorgen ska avvecklas och att kostenheten tillsammans med social- och omsorgskontoret ska arbeta fram lösningar för att de äldre ska få högsta kvalitet på maten och måltidsupplevelsen.

Bergviks produktionskök drivs av kostenheten/utbildningskontoret. Produktionsköket lagar mat till kommunens vård- och omsorgsboenden som inte har egna tillagningskök och till de brukare som har insatsen matdistribution. Social- och omsorgskontoret har inget uppdrag att avveckla den kylda maten. Däremot kommer måltidssituationen inom särskilt boende ses över i samband med att äldreomsorgsnämnden har beslutat att de boende ska kunna erbjudas två alternativa lunchrätter. Hela kedjan behöver fungera, från tillagning, transport, kylförvaring och uppvärmning till hur maten serveras och hur måltidsmiljön ser ut. Social- och omsorgskontoret arbetar med två projekt som leds av en dietist som bland annat kommer se över dessa delar och ta fram förbättringsförslag.

Det saknas en strukturerad utvärdering av vad de som bor i ordinärt boende och har insatsen matdistribution tycker om maten och upplever sin måltidssituation. Social- och omsorgskontoret och kostenheten kommer därför under 2018 att planera en undersökning som handlar om maten och måltidsupplevelsen.

Kontoret föreslår att nämnden avstyrker motionen och lämnar yttrandet över motionen "avskaffa den kylda maten", daterad 2017-10-17 till kommunfullmäktige.

Beslutsunderlag

Tjänsteskrivelse, daterad 2017-10-17

Yttrande över motionen "Avskaffa den kylda maten", daterad 2017-10-17

Motion av Tage Gripenstam (C) "Avskaffa den kylda maten", daterad 2017-05-23

Ekonomiska konsekvenser och finansiering

Ärendet har i detta läge inga ekonomiska konsekvenser eller behov av finansiering

Kontorets förslag till äldreomsorgsnämnden:

Äldreomsorgsnämnden avstyrker motionen.



Lenita Granlund

Socialdirektör



Charlotte Fagerstedt

Utredare

Handläggare: Charlotte Fagerstedt

Utredare

Social- och omsorgskontoret

Telefon (direkt): 08 523 066 76

E-post: charlotte.fagerstedt@sodertalje.se

Beslutet skickas till

Kommunstyrelsen

Akten



YTTRANDE

2017-10-17

Social- och omsorgskontoret

Äldreomsorgsnämnden

Yttrande Motion " Avskaffa den kylda maten"

Dnr: ÄON 17/032, KS 17/202

Bakgrund:

Tage Gripenstam (Centerpartiet) har den 29 maj 2017 väckt en motion i kommunfullmäktige om att avveckla den kylda maten inom äldreomsorgen i Södertälje.

Motionären föreslår att kommunfullmäktige beslutar att den kylda maten ska avvecklas och att kostenheten får i uppdrag att tillsammans med social- och omsorgskontoret arbeta fram lösningar för att de äldre ska få högsta kvalitet på maten och måltidsupplevelsen. I motionen beskrivs att Södertälje kommun är framgångsrika när det gäller mat som erbjuds i förskola och skola men att det nu är dags att avveckla den kylda maten inom äldreomsorgen.

Yttrande:

I nedanstående text redogörs för kommunens arbete med kosten inom äldreomsorgen.

Kostenheten i Södertälje är organiserad under utbildningskontoret och driver kommunens tillagnings- och mottagningskök. Kostenheten ansvarar för både maten inom äldreomsorgen och till förskola/skola.

Bergviks produktionskök lagar maten till kommunens vård och omsorgsboenden som inte har egna produktionskök.¹ De boenden som inte har tillagningskök har istället ett mottagningskök. Mottagningsköken får huvudkomponenten till måltiden från produktionsköket och kokar själva potatis, ris eller pasta samt kompletterar måltiden med sallad, råkost och andra tillbehör. I mottagningsköket lagas också frukost och mellanmål. Mottagningsköket kan även användas till bakning.

Bergviks produktionskök lagar också cirka 400 matlådor per dag till personer i ordinärt boende som har insatsen matdistribution. Maten levereras kyld och har en hållbarhet på 10 dagar. Brukaren har två alternativa rätter per dag att välja på och matlistor skickas ut i förväg där brukarna fyller i sina önskemål.

Södertälje kommun satsar på ekologisk och närproducerad mat. Inom skola/förskola var cirka 61 procent av inköpen ekologiska under augusti 2017. Motsvarande siffra för äldreomsorgen var

¹ Mariekällgården, Heijkensköldska, Tallhöjden, Lillängen och Artursberg. Det nya boendet Björkmossen som öppnas 2018 kommer också att få sin mat från Bergviks kök.

42 procent. Skillnaden beror på att det finns produkter som inte finns att tillgå ekologiskt. Ett exempel är timbalkost (konsistensanpassad) för brukare med tugg och sväljsvårigheter som köps av en extern leverantör. En annan skillnad är att maträtterna inom äldreomsorgen i högre grad är köttbaserade. Förskola/skola kan ha en högre andel ekologiska inköp eftersom kostnaden kompenserar den högre kostnaden som ekologiska inköp medför med att minska andelen kött.

Utveckling av äldreomsorgen i Södertälje

Kommunstyrelsen i Södertälje har fattat beslut om extra medel för att ta fram en utvecklingsplan för äldreomsorgen. Social- och omsorgskontoret har påbörjat arbetet och i början av 2018 kommer en femårsplan för utvecklingen av äldreomsorgen i Södertälje presenteras. Utvecklingsplanen tas fram genom ett stort antal intervjuer och workshops med bland annat pensionärsorganisationer, brukare, chefer, politiska och fackliga företrädare. I arbetet ingår att beskriva de områden som är prioriterade att arbeta med, exempelvis delaktighet, mat och måltidsmiljö, förebyggande arbete, samordning och kontinuitet, kompetensförsörjning och digitalisering. Utifrån de prioriterade utvecklingsområdena ska ett översiktligt nuläge för äldreomsorgen i Södertälje presenteras samt en handlingsplan för de steg som behöver tas för att uppnå målen.

Höja måltidskvaliteten inom särskilt boende

Äldreomsorgsnämnden i Södertälje har fattat beslut om att alla som bor på kommunens vård- och omsorgsboenden för äldre ska erbjudas två lunchrätter att välja mellan. Nämnden har därför beslutat att investera i ett nytt produktionskök på Mariekällgården. Maten till de boende på Mariekällgården kommer då att lagas på plats. Detta medför att Bergviks kök får kapacitet att kunna tillaga två alternativa lunchrätter till de boenden som inte har egna tillagningskök. Ljungbacken och Glasberga har redan kapacitet att tillaga två lunchrätter i sina egna produktionskök.

För tillfället pågår två måltidsprojekt inom särskilt boende med syfte att förbättra utbudet och höja kvaliteten på maten som serveras till de äldre (måltidskvaliteten). Det ena handlar om att ta fram rutiner och arbetssätt för att kunna erbjuda två alternativa lunchrätter. Pilotprojektet drivs på Heijkensköldska gården och beräknas vara klart december 2017. Det andra projektet kommer att drivas på Mariekällgården och handlar om att sprida måltiderna över en större del av dygnet och därmed förkorta nattfastan. Genom att erbjuda många små, frekventa måltider, minskar också risken för undernäring bland de äldre. Projektet kommer att påbörjas januari 2018. Båda projekten leds av en dietist.

I pilotprojektet på Heijkensköldska gården ingår att titta på hela måltidskedjan; från tillagning, transport, kylförvaring och uppvärmning till hur maten serveras och hur måltidsmiljön ser ut. Efter projektets slut kommer ett åtgärdsförslag att presenteras, baserat på de förutsättningar som krävs för att möjliggöra införandet av två alternativa lunchrätter.

Social- och omsorgskontoret har inget uppdrag avveckla mottagningsköken till förmån för tillagningskök. Val av kök är ett ställningstagande som tar inför varje nytt boende som planeras. Däremot är det av stor betydelse hur maten hanteras från att den tillverkas i produktionsköket

till dess att den hamnar på brukarens tallrik. Den frågan kommer att belysas i de projekt som beskrivits ovan.

Mat till personer i behov av stöd i ordinärt boende

I första hand tillgodoses behovet av mat till personer i ordinärt boende med färdiglagade måltider genom insatsen matdistribution. Stöd vid måltidssituationen kan också beviljas till personer med minnesproblematik eller till personer som av andra skäl har svårigheter att få måltiderna att fungera på egen hand.

Förslaget i motionen handlar om att avveckla den kylda maten och i motionen ges förslag på olika alternativ. Ett alternativ som ges är att hemtjänsten ska tillaga maten. Idag kan hemtjänsten tillaga enklare måltider för dem som behöver stöd vid måltidssituationen. Om den insatsen ska utvidgas behöver hemtjänsten utökas och personalen utbildas, maten som idag tillagas i produktionsköket görs av utbildad kökspersonal. Macheck för beställning på en restaurang är ett annat förslag. Här uppkommer frågor om hur distributionen av den varma maten ska gå till och hur man tillgodoser behovet till dem som har behov av specialkost.

Bergviks produktionskök har idag inte möjlighet att dagligen distribuera varm mat till de som har insatsen matdistribution.

Maten inom särskilt boende har utvärderats i olika sammanhang och det pågår utvecklingsprojekt om hur måltidssituationen kan förbättras. Det saknas dock en strukturerad utvärdering av vad de som har insatsen matdistribution tycker om maten och upplever sin måltidssituation. Social- och omsorgskontoret och kostenheten kommer därför att planera en undersökning inför 2018 som handlar om hur maten och måltidsupplevelsen upplevs för dem som har insatsen matdistribution.

Handläggare: Charlotte Fagerstedt
Social- och omsorgskontoret/Staben
Telefon (direkt): 08-523 066 76
E-post: charlotte.fagerstedt@sodertalje.se