

§ 2

Dnr 2019/ÄON 0151

## Uppföljningsgranskning av mat- och måltidssituationen på vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun

### Äldre- och omsorgsnämndens beslut

UTDRAG

- uppföljningsgranskningen noteras.
- Åtgärder till följd av granskningen återrapporteras till äldre- och omsorgsnämnden i mars.

### Särskilt yttrande

Peter Frejji (M), Anna Steele (C) och Mattias Eriksson (KD) inkommer med särskilt yttrande (bilaga).

---

### Beskrivning av ärendet

Kvalitetsenheten har under augusti-oktober gjort en uppföljande granskning av den temagranskning som gjordes 2015 av mat och måltider på vård- och omsorgsboenden i Tyresö.

Granskningen visade att mycket positivt utvecklingsarbete har gjorts, men att det fortfarande finns mycket kvar att utveckla. Framförallt finns det skillnader i hur måltiderna genomförs inom boendegrupperna på de olika vård- och omsorgsboenden. Verksamheterna använder inte heller fullt ut omsorgsmåltider som är en metod för att skapa förutsättningar för en god måltidsituation.

### Ordförandeförslag

Ordförande Susann Ronström (S) föreslår att nämnden i första hand ska avvakta Björkbackens verksamhetsredogörelse om hur matsituationen och hur maten och dess innehåll förbättrats, innan nämnden kräver in en åtgärdsplan.

Justerandes sign



Utdragsbestyrkande



**Yrkande**

Peter Frejji (M) och Anna Steele (C) yrkar på återremittering kring matsituationen på Björkbackens vård- och omsorgsboende inom två månader om åtgärden kring hur maten kan förbättras från den gastronomiska enheten.

Mattias Eriksson (KD) yrkar bifall till återremissyrkandet.

**Beslutsgång**

Ordföranden ställer frågan om äldre- och omsorgsnämnden bifaller Peter Frejjs (M) och Anna Steeles (C) återremissyrkande. Ordföranden ställer frågan om äldre- och omsorgsnämnden avslår Peter Frejjs (M) och Anna Steeles (C) återremissyrkande. Nämnden avslår yrkandet.

Ordföranden ställer frågan om äldre- och omsorgsnämnden bifaller ordförandeförslaget och finner att nämnden bifaller det.

**Bilagor**

Tjänsteskrivelse 2019-11-12 Kvalitetsenhetens uppföljningsgranskning mat- och måltidssituationen.pdf

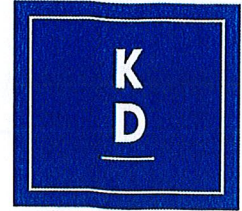
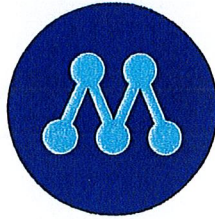
Granskningsrapport mat- och måltider 2019.pdf

Justerandes sign



Utdragsbestyrkande





## SÄRSKILT YTTRANDE

2020-01-30

### § 2 Granskning av mat och måltids-situationen på vård och omsorgsboenden i Tyresö kommun.

Äldre- och omsorgsnämnden sammanträdde den 30 januari 2019.

Moderater Kristdemokrater och Centerpartister väljer att lägga ett särskilt yttrande under paragraf 2.

Redan när föregående års nämndplan för verksamhetsåret 2018 togs i nämnden ansåg vi att de låga ambitionsnivåerna för de äldres mat var oroande låga.

Att bara 61 % var nöjda med maten och att 62 % skulle anses godkänt ansåg vi då inte rimligt.

Nu visar kvalitetsenhetens granskning på att nöjdheten med maten sjunkit drastiskt till endast 34 % inom kommunens eget boende Björkbacken som kan jämföras med Basilikans 81 % känner vi att kommunen måste agera och det skyndsamt.

Den politiska majoritetens aviserade satsning i nämndplanen på mat och måltider inom äldreomsorgen har inte bara misslyckats kapitalt utan man kan faktiskt tala om att man placerat Tyresös äldreomsorg i den absoluta botten sett över hela riket.

Vi yrkade på nämnden att vi ville se omedelbara åtgärder med en återrapportering kring de äldres mat inom två månader.

Vi beklagar att inte majoriteten i nämnden delar vår oro gällande att Tyresö enligt granskningen serverar våra äldre som faktiskt byggt upp vårt samhälle Sveriges sämsta mat.

Våra tre partier anser i vart fall att detta inte duger

  
Peter Freij (M)

  
Mattias Eriksson (KD)

  
Anna Steele (C)

Tyresö kommun  
Förvaltningen för liv och hälsa  
Åsa Tenggren  
Kvalitetscontroller

**TJÄNSTESKRIVELSE**

2019-11-12

1 (3)

Diarienummer

2019/ÄON 0151

Äldre- och omsorgsnämnden

## **Kvalitetsenhetens uppföljningsgranskning mat och måltidssituationen på vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun**

### **Förvaltningens förslag till beslut till äldre- och omsorgsnämnden**

- Uppföljningsgranskningen noteras.
- Åtgärder till följd av granskningen återrapporteras till äldre- och omsorgsnämnden i mars.

Förvaltningen för liv och hälsa



Catrin Ullbrand  
Tf. Förvaltningschef



John Henriksson  
Sektorchef

### **Sammanfattning**

Kvalitetsenheten har under augusti-oktober gjort en uppföljande granskning av den temagranskning som gjordes 2015 av mat och måltider på vård- och omsorgsboenden i Tyresö.

Granskningen visade att mycket positivt utvecklingsarbete har gjorts, men att det fortfarande finns mycket kvar att utveckla. Framförallt finns det skillnader i hur måltiderna genomförs inom boendegrupperna på de olika vård- och omsorgsboenden. Verksamheterna använder inte heller fullt ut omsorgsmåltider som är en metod för att skapa förutsättningar för en god måltidsituation.

### Beskrivning av ärendet

Kvalitetsenheten har under augusti-oktober gjort en uppföljande granskning av den temagranskning som gjordes 2015 av mat och måltider på vård- och omsorgsboenden i Tyresö. Fyra vård- och omsorgsboenden ingick i granskningen 2015. Verksamheten på Ångsgården upphörde under 2018, så den uppföljande granskningen omfattade därför Björkbackens, Trollängens och Krusmyntans vård- och omsorgsboenden. Syftet var att redovisa på vilket sätt verksamheterna arbetar och ge en nulägesbeskrivning av måltiderna. Fokus i granskningen var huvudsakligen de sociala aspekterna av måltiden som exempelvis dukning, servering, social samvaro och de boendes möjligheter att själva påverka måltiden.

Granskningen visade att mycket positivt utvecklingsarbete har gjorts, men att det fortfarande finns mycket kvar att utveckla. Framförallt finns det skillnader i hur måltiderna genomförs inom boendegrupperna på de olika vård- och omsorgsboenden. Verksamheterna använder inte heller fullt ut omsorgsmåltider som är en metod för att skapa förutsättningar för en god måltidsituation.

Vård- och omsorgsboende	Styrkor	Utvecklingsområden
Trollängen	Måltidsmiljön är genomgående lugn och trivsamt.  Att personalen bakar kaffebröd bidrar till trivsel och uppskattas av de boende.	Verksamheten behöver fortsätta att utveckla arbetet med omsorgsmåltider.  Flertalet boendegrupper kan utveckla dukningen genom att ställa fram dryck och övriga måltidstillbehör på borden.

Krusmyntan	<p>Verksamheten har lyckats skapa en genomgående lugn och trivsamt måltidsmiljö.</p> <p>Personalen använder omsorgsmåltider och sitter ner tillsammans med de boende under hela måltiden.</p> <p>Verksamheten har genomfört måltidsobservationer i syfte att förbättra måltidssituationen.</p>	<p>Det är stora kvalitetsskillnader mellan personalens arbete vid måltiderna på de olika boendegrupperna.</p> <p>Verksamheten behöver utveckla en större flexibilitet kring den mat som erbjuds, till exempel behöver de vid behov kunna erbjuda något annat än det som står på matsedeln.</p>
Björkbacken	<p>Att både boende och ledningen på Björkbacken är engagerade i matrådet visar att frågan är viktig för verksamheten.</p> <p>Verksamheten har använt måltidsobservationer i syfte att skapa ett gemensamt arbetssätt för att förbättra måltidssituationen.</p>	<p>Det är stora kvalitetsskillnader på måltidsmiljön mellan boendegrupperna på Björkbacken.</p> <p>Verksamheten behöver mer genomgående använda metoden omsorgsmåltider.</p>

### Förvaltningens synpunkter

Förvaltningen kommer med anledning av identifierade utvecklingsområden att från alla tre vård- och omsorgsboenden begära in:

- En åtgärdsplan där verksamheten redogör för hur de ska utveckla de identifierade utvecklingsområdena inom respektive verksamhet.

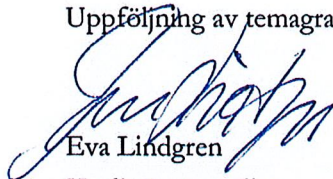
Detta ska återrapporteras till äldre- och omsorgsnämnden senast den 5 mars 2020.

Datum 2019-12-09  
DNR 2019/KS 0319

## Uppföljningsgranskning av mat och måltidssituationen på vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun.

Uppföljningen genomfördes: augusti-oktober 2019

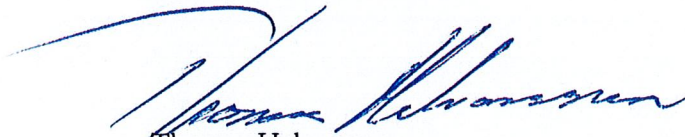
Uppföljning av temagranskningen är genomförd av:

  
Eva Lindgren  
Kvalitetscontroller  
[eva.lindgren@tyreso.se](mailto:eva.lindgren@tyreso.se)

  
Ansa Haapala  
Kvalitetscontroller  
[ansa.haapala@tyreso.se](mailto:ansa.haapala@tyreso.se)

Rapporten överlämnas till förvaltningen för liv och hälsa för eventuella åtgärder med anledning av granskningen.

Tyresö den 2019-12-09

  
Thomas Halvarsson  
T f chef kvalitetsenheten

## Innehållsförteckning

<b>1</b>	<b>Syfte</b> .....	<b>3</b>
1.1	Metod och avgränsning.....	3
<b>2</b>	<b>Granskningsmodell</b> .....	<b>3</b>
2.1	Styrsystemet .....	4
2.2	Måltidsmiljön /Stämning .....	5
2.3	Rummet – Mötet – Maten.....	6
<b>3</b>	<b>Resultat av granskningen</b> .....	<b>7</b>
3.1	Granskningsresultat - Trollängen .....	7
3.2	Granskningsresultat - Krusmyntan .....	8
3.3	Granskningsresultat - Björkbacken .....	10
<b>4</b>	<b>Socialstyrelsens brukarundersökning</b> .....	<b>11</b>
<b>5</b>	<b>Sammanfattning och slutsatser</b> .....	<b>13</b>
<b>6</b>	<b>Referenser</b> .....	<b>15</b>



## 1 Syfte

Kommunstyrelsen i Tyresö kommun beslutar årligen om granskningsplan för privat och kommunal verksamhet. Granskningarna görs av kvalitetsenheten, avdelningen för medborgarfokus inom kommunstyrelseförvaltningen.

Rapporten är en uppföljning av temagranskningen som gjordes 2015 av mat och måltider på vård- och omsorgsboenden, dnr 2016/KS 0116. Syftet är att redovisa på vilket sätt verksamheterna arbetat och ge en nulägesbeskrivning.

### 1.1 Metod och avgränsning

Utöver observationer av måltidssituationen har en enkät skickats ut till verksamhetscheferna. Kvalitetscontrollers har även samtalat med boende och personal samt tagit del av aktuell forskning, referenslitteratur och rekommendationer i ämnet.

Observationerna har främst skett under huvudmålet på vardagar under perioden augusti till oktober 2019.

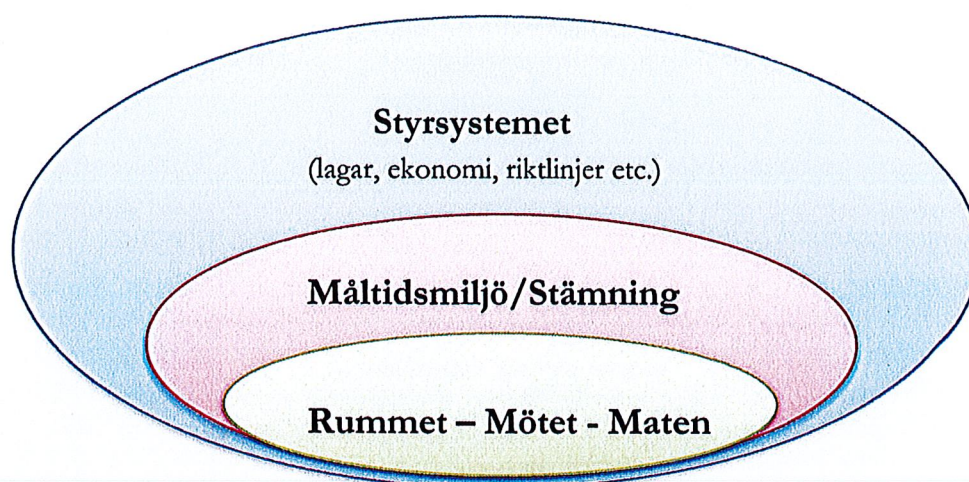
Fokus i granskningen har huvudsakligen varit de sociala aspekterna av måltiden som exempelvis dukning, servering, social samvaro och de boendes möjligheter att själva påverka måltiden. För att ta reda på hur maten smakar har de boende tillfrågats och kvalitetscontroller har även observerat om de boende äter med god aptit eller inte.

## 2 Granskningsmodell

Måltider är så mycket mer än mat. FAMM (Fem Aspekter på Måltids Modell) är en teoretisk modell som beskriver hur man ur olika synvinklar kan se på måltider.

De fem olika aspekterna är:

1. Rummet (ljus, ljud, rekvisita, färg, form)
2. Mötet (mellan människor, boende och, personal)
3. Produkten (mat & dryck, njutning, fest)
4. Stämningen (måltiden som helhet, atmosfär, sinnen, service, känsla)
5. Styrsystemet (ekonomi, hygien, koncept)



Modellen bygger på att rummet är det första som möter den boende, med färg, ljud, ljus, lukt och form. Därefter följer mötet med personalen men också mötet och samspelet mellan de boende. Slutligen följer det som serveras, som är maten, drycken och dess kvalitet och tillagning. Dessa aspekter påverkas i sin tur av styrsystemet med lagar, regler och ekonomiska förutsättningar. Granskningens fokus har legat på de två inre cirklarna i modellen eftersom det är där verksamheterna har störst möjlighet att påverka.

Enligt Socialstyrelsens bedömning utgör måltidsmiljön ungefär 60 procent av den totala upplevelsen och hur maten smakar ungefär 40 procent.

## 2.1 Styrsystemet

Av socialtjänstlagen framkommer att insatsen vård- och omsorgsboende ska hålla en god kvalitet. Bra mat och en trivsamt och välfungerande måltidssituation är en kvalitetsfaktor för personer som bor på ett vård- och omsorgsboende.

Av socialstyrelsens allmänna råd framgår att genom att arbeta systematiskt och strukturerat med måltidssituationen kan risken för undernäring hos de boende minskas.

Swedish Standards Institute, SIS, har tagit fram en svensk standard för kvalitet i omsorg, service, omvårdnad och rehabilitering för äldre med omfattande behov i ordinärt och särskilt boende.<sup>1</sup>

Standarden redogör för kvalitetsaspekter inom olika områden. Där beskrivs även området mat, måltid och nutrition. De kvalitetskriterier som tas upp i standarden är bland annat att den äldre får ett individuellt anpassat stöd vid måltiderna. Det är också viktigt att maten serveras på ett tilltalande och trevligt sätt. I standarden betonas betydelsen av att de äldre har möjlighet att välja mat och dryck som de är vana vid.

## 2.2 Måltidsmiljön /Stämning

Det är flera faktorer som påverkar måltidsmiljön, som att det ska vara trivsamt, skapa trygghet och välbefinnande. Måltiden ska även bidra till att stödja den enskildes möjlighet till självbestämmande, bland annat genom att få bestämma hur mycket mat och vilken dryck man vill ha. För personer med demenssjukdom är det viktigt att skapa en lugn måltidsmiljö till exempel genom att personalen sitter ner under måltiden och inte börjar duka av innan alla har ätit klart, att stänga av tv:n osv.

Många äldre personer har nedsatt syn och det är därför viktigt att förstärka kontraster mellan färger, när det gäller dukning. Starka färger upplevs oftast som positiva för personer med demenssjukdom. Användande av färg- och ljussättning bidrar till att stödja, förtydliga och underlätta den dagliga livsföringen. Exempelvis kan en röd tallrik på en ljus duk räcka för att personen ska hitta både sin tallrik och maten som är upplagd på den.<sup>2</sup>

Det finns flera studier som visar att musik under måltiden kan påverka den äldres aptit och ha en lugnande inverkan på personer med demenssjukdom, det kan göra att de sitter kvar längre vid bordet och därför äter mer.

---

<sup>1</sup> SS 872500:15 Svensk standard, SS 872500:15; Kvalitet i omsorg, service, omvårdnad och rehabilitering för äldre med omfattande behov i ordinärt och särskilt boende

<sup>2</sup> <http://www.demenscentrum.se/Arbeta-med-demens/Metoder-och-arbetssatt/Mat-och-maltid/Hitta-ratt-med-hjalp-av-farg/>

### 2.3 Rummet – Mötet – Maten

Omgivningen som den enskilde vistas i under måltiden är betydelsefull. Det är viktigt att den är funktionell vad gäller möbler och tillräcklig belysning, men också att den är ombonad och tilltalande.

I begreppet rummet innefattas inredningen med färgsättning, möbler, textilier och belysning. Det är faktorer som kan vara svåra för omsorgspersonalen att påverka. Det finns större möjlighet för omsorgspersonalen att påverka möblering och bordets dukning.

De måltider som är rätt utformade kan vara en trevlig stund och uppskattad aktivitet för de som bor på vård- och omsorgsboende. Det är också något som kan leda till socialt samspel och engagemang. Att personalen sitter ner tillsammans med de boende och samtalar under måltiden bidrar till den sociala samvaron.

Personer med demenssjukdom kan uppleva en känsla av otillräcklighet när det blir svårt att klara olika moment, som att sitta vid ett bord och äta tillsammans med andra. Det är viktigt att personalen har förmåga, att på ett sätt som inte är kränkande eller tillrättavisande, ge anpassat stöd till de boende. För att det ska fungera krävs kunskap, engagemang och lyhördhet.

Det är vanligt att äldre kan ha problem med bland annat nedsatt aptit, tugg- och sväljproblem, motoriska svårigheter och nedsatt syn. Personer med demenssjukdom kan också ha nedsatt koncentrationsförmåga och svårt att veta hur olika föremål som exempelvis kniv och gaffel ska användas. Om stödet inte fungerar kan måltiderna, istället för att vara ett glädjeämne, bli ett orosmoment och något de boende helst vill slippa.

Att använda metoden omsorgsmåltider<sup>3</sup> är ett bra sätt att ge stöd till personer med demenssjukdom. Metoden innebär att personalen äter tillsammans med de boende i syfte att bland annat fungera som förebilder. Om de boende inte har förutsättningar att faktiskt äta den mat som serveras är matens kvalitet av mindre betydelse. Omsorgsmåltider är något som bör erbjudas enligt Socialstyrelsens nationella riktlinjer<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> Vid omsorgsmåltider äter personalen en smakportion av samma mat som de boende äter.

<sup>4</sup> Nationella riktlinjer för vård och omsorg vid demenssjukdom, socialstyrelsen

### 3 Resultat av granskningen

Fyra vård- och omsorgsboenden i Tyresö ingick i temagranskningen 2015. Verksamheten på Ångsgården upphörde under 2018. Den uppföljande granskningen omfattar därför Björkbackens, Trollängens och Krusmyntans vård- och omsorgsboenden.

#### 3.1 Granskningsresultat - Trollängen

Trollängens vård- och omsorgsboende består av sex boendegrupper varav två vänder sig till personer med demenssjukdom och fyra har allmän inriktning. Totalt bor 59 personer på Trollängen som drivs på entreprenad av Förenade Care.

Den mat som levereras färdiglagad är den del av måltiden som innehåller protein, d.v.s. kött, fisk eller fågel. Maten levereras nedkyld men inte fryst. Måltidstillbehören, som potatis, ris, grönsaker och dessert tillreds av personalen på respektive boendegrupp. Personalen köper inget kaffebröd utan bakar så gott som dagligen.

På alla boendegrupper på Trollängen är det dukat med servetter, blommor på borden och med tallriksunderlägg i avvikande färg. På flertalet av boendegrupperna finns kryddor framställda på borden men ingen dryck eller andra måltidstillbehör.

Personalen frågar de boende hur mycket mat och vilka tillbehör de vill ha samt om någon vill ha påfyllning av något. De boende verkade tycka om maten som serverades. Det märktes bland annat genom att de åt med god aptit och flera sa att de tyckte att maten var god. För de boende som inte vill ha den mat som serveras ordnar personalen något annat att äta till exempel grönsakssoppa, omelett eller pannkakor.

På någon av boendegrupperna spelades lågmäld musik under måltiden. I flera av boendegrupperna serverades varje person vid bordet med ett "smaklig måltid" av personalen. Det var oftast lugnt och trivsamt vid måltiden. På boendegrupperna med demensinriktning har personalen möjlighet att tillämpa omsorgsmåltider, men personalen sitter inte alltid ner tillsammans med de boende under hela måltiden.

Under 2019 har verksamheten haft kost, nutrition och måltider som tema. De har bland annat arbetat med måltidsmiljö och högtider. Arbetet med mat och måltider följs upp på arbetsplatsträffar, enhetsmöten och kostmöten. Verksamheten uppger att personalen aktivt ska delta i måltiden för att främja en lugn miljö. Verksamheten har en aktivitetsresurs, som sedan i juni, ska fungera som sällskap/måltidsvärdinna vid måltiderna och bidra till samtal runt matbordet.

På Trollängen finns inget matråd där de boende deltar fast personalen försöker uppmuntra till detta. Verksamheten arbetar därför med att involvera de boende i beställning, planering av menyer, bakning och högtider.

Sex undersköterskor och tre sjuksköterskor deltog i Nestors<sup>5</sup> nutritionsutbildning 2018/2019. Flera undersköterskor har gått webbutbildningar som "Samtal och råd om bra matvanor".

#### **Styrkor**

Måltidsmiljön är genomgående lugn och trivsam.

Att personalen bakar kaffebröd bidrar till trivsel och uppskattas av de boende.

#### **Utvecklingsområden**

Verksamheten behöver fortsätta att utveckla arbetet med omsorgsmåltider.

Flertalet boendegrupper kan utveckla dukningen genom att ställa fram dryck och övriga måltidstillbehör på borden.

### **3.2 Granskningsresultat - Krusmyntan**

Krusmyntans vård- och omsorgsboende består av sex boendegrupper varav fem vänder sig till personer med demenssjukdom och en har allmän inriktning. Totalt bor 52 personer på Krusmyntan, verksamheten drivs av Vardaga.

Varmrätten levereras oftast färdiglagad en gång i veckan och värms på plats. Måltidstillbehören som sås, potatis, ris och sallad tillreds av personalen på boendegrupperna. En del maträtter lagas från grunden enligt Vardagas

---

<sup>5</sup> Nestor FOU, är ett forsknings- och utvecklingscenter med äldre i fokus.

matkoncept "Mat som hemma". Matsedeln görs centralt inom Vardaga och de boende har små möjligheter att påverka vilka maträtter som erbjuds. Varje våningsplan bakar emellanåt något till eftermiddagskaffet.

I samtliga boendegrupper på Krusmyntan är det dukat med servetter och med tallriksunderlägg i avvikande färg. Maten serveras antingen från en vagn i närheten av borden eller som på någon boendegrupp från karotter på borden. På de flesta boendegrupperna frågar personalen de boende hur mycket mat de vill ha och om de vill ha påfyllning.

På någon boendegrupp finns bröd, smör, dryck och måltidstillbehör framställda på borden. Personalen har omsorgsmåltider och sitter med och hjälper de boende under måltiden och bidrar till samtal. De boende sitter länge runt bordet och pratar med varandra och med personalen och det är lugnt och trivsamt.

De allra flesta verkade tycka om maten som serverades. Det märktes bland annat genom att de åt med god aptit, bad om mer mat och flera sa spontant att de tyckte att maten var god. I samtal med personalen framkommer att för de boende som inte vill ha den mat som serveras finns ingen alternativ maträtt.

Krusmyntan har en ny verksamhetschef som vill utveckla måltidssituationen eftersom hon anser att måltiderna är en viktig social aktivitet. Under hösten genomförde verksamheten måltidsobservationer på samtliga boendegrupper. Genom observationerna har de fått en tydligare bild av vad som behöver förbättras och kommer att arbeta med det under planeringsdagen i november.

Verksamheten har inte lämnat någon uppgift om hur många av personalen som deltagit i Nestors nutritionsutbildning.

### **Styrkor**

Verksamheten har lyckats skapa en genomgående lugn och trivsamt måltidsmiljö.

Personalen använder omsorgsmåltider och sitter ner tillsammans med de boende under hela måltiden.

Verksamheten har genomfört måltidsobservationer i syfte att förbättra måltidssituationen.

### **Utvecklingsområden**

Det är kvalitetskillnader mellan personalens arbete vid måltiderna på de olika boendegrupperna.

Verksamheten behöver utveckla en större flexibilitet kring den mat som erbjuds, till exempel behöver de vid behov kunna erbjuda något annat än det som står på matsedeln.

### **3.3 Granskningsresultat - Björkbacken**

Björkbackens vård- och omsorgsboende består av sex boendegrupper varav två boendegrupper vänder sig till personer med demenssjukdom och fyra har allmän inriktning. Totalt finns 88 boendeplatser på Björkbacken.

Maten som serveras på Björkbacken kommer från restaurang Utsikten och levereras varm i matvagnar till respektive boendegrupp. Sallad och andra tillbehör levereras färdiga tillsammans med varmrätten. Kaffebröd beställs oftast från restaurang Utsikten. Till lunch och middag erbjuds två maträtter att välja på.

Måltidsmiljön, som atmosfär och dukning, är inte lika inbjudande och trevlig på alla boendegrupper. På flertalet av boendegrupperna är det dukat med servetter, blommor på borden och några har tallriksunderlägg i avvikande färg. På nästan alla boendegrupper finns kryddor framställda på borden och vid några bord finns dryck.

Det är stora skillnader mellan hur väl måltidssituationen fungerar på de olika boendegrupperna på Björkbacken. På alla boendegrupper tillfrågades de boende om vilken maträtt och dryck de önskade.

I några av boendegrupperna är personalen mycket engagerad, de sitter med under måltiden och bidrar aktivt till att upprätthålla samtal och trivsel. På samtliga boendegrupper oavsett inriktning finns möjlighet att tillämpa omsorgsmålter men metoden används inte genomgående.



De boende är aktiva i matrådet tillsammans med ledningen och chefen för restaurang Utsikten. Klagomål från de boende som framkommit är bland annat att maten inte varit varm vid servering och att kvaliteten varit ojämn.

Verksamheten har arbetat aktivt med att skapa en lugnare måltidsmiljö för de boende. Under 2019 har verksamheten genomfört måltidsobservationer på alla boendegrupper och arbetar med att förankra ett gemensamt arbetssätt hos samtliga medarbetare.

Sex undersköterskor och alla sjuksköterskor deltog i Nestors nutritionsutbildning 2018/2019.

### **Styrkor**

Att både boende och ledningen på Björkbacken är engagerade i matrådet visar att frågan är viktig för verksamheten.

Verksamheten har använt måltidsobservationer i syfte att skapa ett gemensamt arbetssätt för att förbättra måltidssituationen.

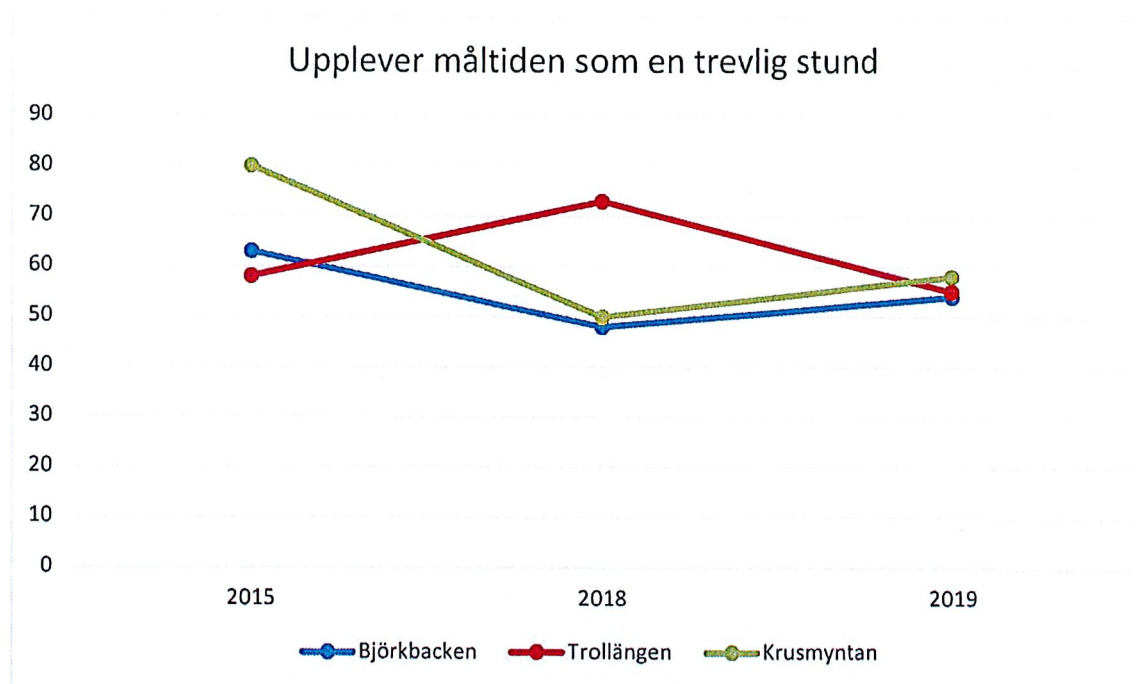
### **Utvecklingsområden**

Det är stora kvalitetsskillnader på måltidsmiljön mellan boendegrupperna på Björkbacken.

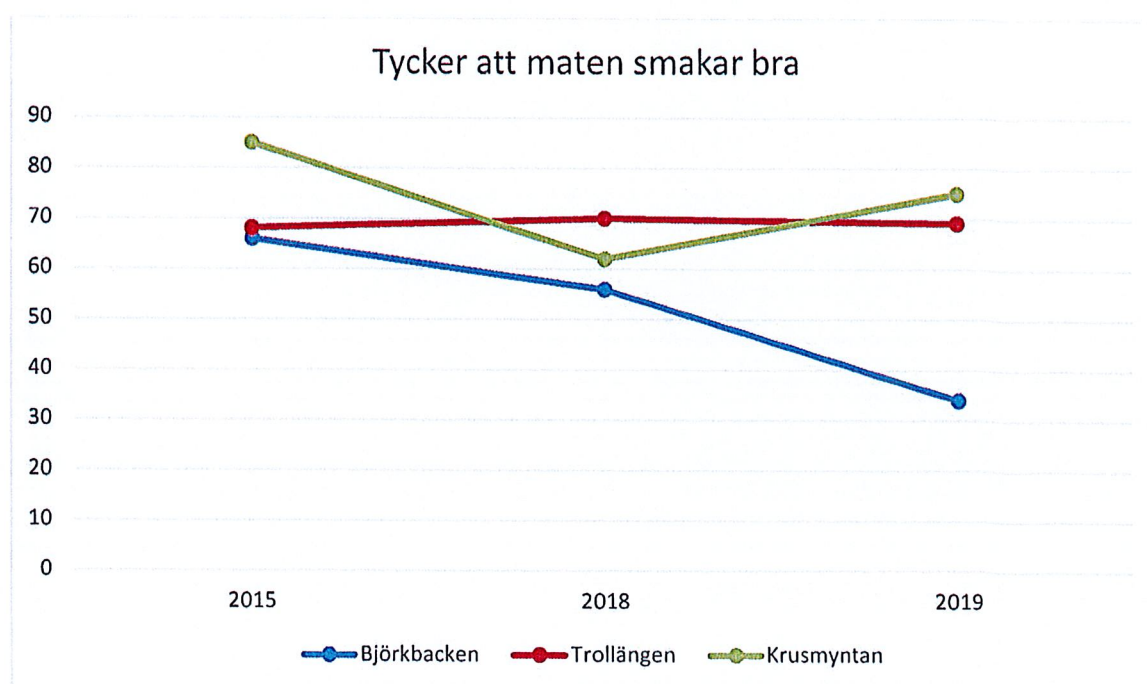
Verksamheten behöver mer genomgående använda metoden omsorgsmåltider.

## **4 Socialstyrelsens brukarundersökning**

Socialstyrelsen undersöker årligen de äldres uppfattning om äldreomsorgen inom hemtjänst och vård- och omsorgsboende



I riket är andelen äldre som upplever måltiden som en trevlig stund 68 procent.



I riket är andelen äldre som tycker att maten smakar bra 74 procent.

## 5 Sammanfattning och slutsatser

Vid den uppföljande granskningen är det endast Björkbacken som har strukturerade och regelbundna matrådsmöten tillsammans med boende. På Trollängen försöker personalen istället att involvera de boende i planering och beställning på respektive boendegrupp. På Krusmyntan har de inget matråd tillsammans med de boende.

Verksamheterna behöver utveckla de boendes möjlighet till delaktighet och självbestämmande genom att ställa fram dryck och måltidstillbehör på borden. Om det inte är möjligt kan verksamheten presentera tillbehör och dryck på ett bättre sätt för att underlätta för de boende att göra egna val. Måltidssituationen fungerar bättre där de boende får vara delaktiga i måltiderna, det vill säga när de själva får bestämma vad de ska dricka och hur mycket mat de ska äta och där måltiderna ses som en social aktivitet.

På samtliga vård- omsorgsboenden får de boende individuellt anpassat stöd vid måltiden. Genom att använda omsorgsmåltider kan stödet utvecklas och personalen bidra till samtal runt borden och därmed öka den sociala samvaron. De sociala aspekterna är viktiga för de boendes upplevelse av maten och måltiden, men även för aptiten. Det är alltså inte bara det som ligger på tallriken som har betydelse för måltiden. Det finns några boendegrupper inom varje vård- och omsorgsboende som använder omsorgsmåltider fullt ut och som därmed skapar förutsättningar för en god måltidsituation. Krusmyntan är det vård- och omsorgsboende där personalen genomgående sitter i lugn och ro vid matbordet under hela måltiden.

Alla vård- och omsorgsboenden har arbetat med att förbättra måltidssituationen under det senaste året. Det är skillnader i hur långt man kommit i sitt utvecklingsarbete mellan de olika boendegrupperna inom samma vård- och omsorgsboenden.

Uppföljningsgranskningen ger en ögonblicksbild av måltidssituationen och en faktor som kan spela in är vilka som arbetar just den dagen. Personalens förhållningssätt som bemötande och kommunikation har stor betydelse.

Engagemang och medvetenhet om måltidens betydelse är en viktig framgångsfaktor för att måltiden ska bli en höjdpunkt på dagen.

### **Framgångsfaktorer**

Att de boende har möjlighet till självbestämmande och att utöva inflytande över maten och måltidssituationen.

Ledningen och personalens kunskap och engagemang.

Att måltiderna ses som en social aktivitet.

Användandet av omsorgsmåltider.

Trivsamt miljö och dukning som är anpassad efter de boendes behov och individuella förutsättningar.

## 6 Referenser

Socialtjänstlagen

Socialstyrelsen, (2014) *Handläggning och dokumentation inom socialtjänsten*

Stiftelsen Stockholm läns Äldrecentrum, (2013) *Att utveckla maten och måltiderna i vård- och omsorgsboende*

Socialstyrelsen, (2011) *Näring för god vård och omsorg – vägledning för att förebygga och behandla undernäring*

Helle Wijk, (2004) *Goda miljöer och aktiviteter för äldre*

Nestor FoU, *Att mötas i Ord och bild*

Livsmedelsverket, (2019) *Bra måltider i äldreomsorgen*

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum, (2013:3) *Att utveckla maten och måltiden i vård- och omsorgsboende*

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum, *Mat för äldre*

Myndigheten för delaktighet, (2015) *Miljöanpassningar som bidrar till ökad delaktighet*

Svenskt demenscentrum: <http://www.demenscentrum.se/>

Socialstyrelsen, Nationella riktlinjer för vård och omsorg vid demenssjukdom  
<https://roi.socialstyrelsen.se/riktlinjer/nationella-riktlinjer-for-var-d-och-omsorg-vid-demenssjukdom/1>

Socialstyrelsens brukarundersökning 2019

Datum 2020-01-30  
 Tid 18:30–20:25  
 Plats Myggdalen, plan 1

Beslutande Se närvarolista

Övriga deltagare Se närvarolista

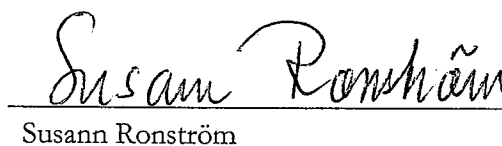
Justeringens plats och tid Äldre- och omsorgsförvaltningen 2020-02-10

Paragrafer 1–14

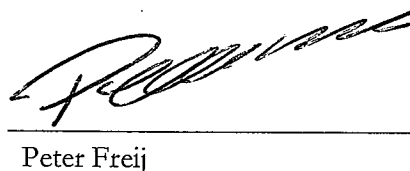
Sekreterare

  
 Linda Grafström

Ordförande

  
 Susann Ronström

Justerande

  
 Peter Freij

**ANSLAG / BEVIS**

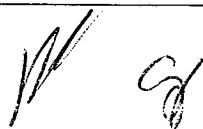
Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag. Observera att anslagstiden inte är samma sak som överklagandetiden.

Organ Äldre- och omsorgsnämnden  
 Sammanträdesdatum 2020-01-30  
 Datum då anslaget sätts upp 2020-02-11  
 Datum då anslaget tas ned 2020-03-04  
 Förvaringsplats för protokollet Förvaltningens för liv och hälsa arkiv

Underskrift

  
 Linda Grafström

Utdragsbestyrkande



## Närvarolista

### Beslutande

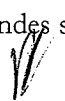

Susann Ronström (S), ordförande §§ 1-14  
 Peter Freij (M)  
 Carl-Johan Karlson (S)  
 Frida Linder (S)  
 Bo Furugård (S)  
 Marie-Louise Larsson (L)  
 Alexander Enkvist (L)  
 Lilian Nylinder (MP)  
 Anton Gimle Hjelte (M)  
 Anna Steele (C)  
 Mattias Eriksson (KD)

### Ersättare

Kurt-Erik Thorild (S)  
 Yvonne Sternberg Taubert (V)  
 Lilian Edberg (M)  
 Ewelyn Schlossman Jangrot (M)  
 Jörgen Nilsson (SD)

### Övriga

John Henriksson, förvaltningschef, äldre- och omsorgsförvaltningen  
 Linda Grafström, nämndsekreterare, kommunstyrelseförvaltningen  
 Åsa Tenggren, kvalitetscontroller, kommunstyrelseförvaltningen  
 Ansa Haapala, kvalitetscontroller, kommunstyrelseförvaltningen, §§ 1-2  
 Emilia Reiding, lokalstrateg, kommunstyrelseförvaltningen, §§ 1-3  
 Elin Waltersson, gastronomisk chef, kommunstyrelseförvaltningen, § 1-2

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande
---	---	--	--------------------

**Frånvarande**

Tony Thorén (L), Ordförande



Peter Söderlund (MP)

Tina Rosén (V)

Roger Gusthage (M)

Jan-Åke Svensson (M)

Ronnie Norén (SD)

Justerandes sign 			Utdragsbestyrkande
---	---	--	--------------------