

Till Rinkeby-Kista stadsdelsnämnd

Matlagning inom äldreomsorgen

Svar på skrivelse från Mia Päärni m.fl. (S)

Förslag till beslut

Tjänsteutlåtandet utgör svar på skrivelsen.

Olle Johnselius
stadsdelsdirektörGunilla Davidsson
verksamhetsområdeschef

Sammanfattning

Måltiden har stor betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande. Det är angeläget att all personal inom äldreomsorgen som arbetar med mat och måltider har kunskaper om bra mat för äldre. Stockholms stad har under flera år satsat på att sprida information till vårdpersonal om mat för äldre och matens betydelse. Staden har även upprättat en kostpolicy. Förvaltningen har med denna som utgångspunkt, tagit fram en lokal kostpolicy i samarbete med de kostombuden på enheterna. Kostombuden har ett särskilt ansvar att skapa trivsel runt måltiderna. Äldreförvaltningen arrangerar utbildningar för olika verksamheter och målgrupper i kostfrågor. Vårdpersonal från förvaltningen har deltagit i de kurser som staden anordnat.

Bilaga

Skrivelse av Mia Päärni m.fl. (S)

Skrivelsen

En skrivelse från Mia Päärni m.fl. (S) inlämnades till stadsdelsnämnden vid nämndens sammanträde den 6 februari 2014. Stadsdelsnämnden beslöt uppdraga åt förvaltningen att bereda skrivelsen som är av följande lydelse.

Äldreomsorgen har efter många år lyckats få budgeten någorlunda i balans men frågan är till vilket pris. Många äldre är undernärda, vilket också minskar deras motståndskraft vid infektioner och andra sjukdomar. Då blir det allvarligt att man inte ens når det lågt satta målet att 76 procent ska anse att maten smakar bra. Det är mycket nedslående läsning när vi inte ens når de målen. För 2013 är det 66 procent som menar att maten smakar bra, vilket är ännu lägre än året innan. Dessutom är det bara 69 procent som tycker måltiden är en trevlig stund på dagen.

Maten är en viktig del av en människas liv. En person som inte längre kan klara sig utan samhällets omsorg ska fortfarande få näringsriktig, välsmakande och vällagad mat. I bästa fall i en trevlig miljö. Det kan inte vara omöjligt att få till. Med anledning av detta undrar vi vad man tänker vidta för åtgärder för att komma tillrätta med detta? Vad finns det för möjligheter att byta leverantörer av maten eller till och med laga den på plats?

Kopplat till hur arbetslösheten ser ut i vår stadsdel skulle vi också vilja se över möjligheterna att anställa människor för att laga mat och hjälpa till med måltiderna på olika sätt. Det görs i bästa fall i samarbete med jobbtorget som bland annat har ett extra uppdrag i att arbeta med invandrade kvinnor under året då de är arbetslösa i högre utsträckning än många andra. Det skulle också kunna öppna upp för möjligheter att få stöd med utbildning kring näringslära, livsmedelshantering och liknande.

Vi har nyligen fått reda på att vår stadsdel har fått stimulansmedel från Boverket för att arbeta med arbetslöshet och skolungdomars behörighet till gymnasiet. De pengarna verkar inte ha tillfallit vår stadsdel utan gått till det som tidigare hette Järvalyftet. Även de borde kunna vara en intressant samarbetspartner.

Det mervärde det skulle ge för en person som är beroende av hjälp för att klara sin vardag, att få laga mat med en person som kommer från samma land, talar samma språk och få sällskap vid sin måltid kan antagligen inte mätas enbart med de mål som finns satta idag. Men det är värt ett försök.

Förvaltningens synpunkter

I skrivelsen refereras till uppgifter i stadens brukarundersökning som redovisades i nämndens verksamhetsberättelse för år 2013. Förvaltningen får inledningsvis konstatera att den nöjdhetsmätning beträffande mat och måltider inom äldreomsorgen som redovisas enbart avser vård- och omsorgsboende, d.v.s. heldygnsomsorg.

Således omfattar inte måltidsfrågorna i den nämnda brukarundersökningen äldre i eget boende med biståndsinsatser. I eget boende inkluderas servicehus. De som bor i eget boende med hemtjänstinsatser och på servicehuset väljer själva vad de vill äta. Biståndshandläggaren ansvarar för att bedöma om det finns ett hjälpbehov vid matsituationen för den enskilde, exempelvis inköp, måltidsplanering, hjälp vid måltidsintag och beviljar hjälp utifrån individuella behov. Det finns också möjlighet att få hem färdiglagad mat varje dag.

Det kan konstateras att drygt 60 % av de boende (med eller utan hjälp av anhörig/godman) i stadsdelsområdets tre vård- och omsorgsboenden svarat på enkäten. Således föreligger ett bortfall om nära 40 %.

För samtliga personer som flyttar in i vård- och omsorgsboende görs en riskbedömning. Bedömningen innefattar bl.a. undernäring. Därefter görs bedömning en gång per år, eller oftare vid behov. Vårdpersonalen ansvarar för att rapportera problem i matsituationen för de boende till sjuksköterska.

Stockholms stad har under flera år informerat vårdpersonal om mat för äldre och matens betydelse. Staden har även upprättat en kostpolicy. Äldrecentrum arrangerar i samarbete med äldreförvaltningen utbildningar för olika verksamheter och målgrupper i kostfrågor. Vårdpersonal från förvaltningen har deltagit i de kurser som staden anordnat.

Skrivelsens frågor

Vad vidtas för åtgärder för att maten ska vara näringsriktig, välsmakande och vällagad i en trevlig miljö?

Mat och måltider är ett prioriterat område inom äldreomsorgens verksamheter. Måltiden har stor betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande. En av förvaltningen lokalt upprättad kostpolicy har tagits fram i samarbete med de utsedda kostombud som finns på boendena. Dessa är utbildade av Äldreförvaltningens kostenhet och har ett särskilt ansvar att skapa trivsel runt måltiderna. Kostombuden har också ansvar för att kvalitetssäkra mat och måltider genom egenkontroll på respektive avdelning.

Till vård- och omsorgsboendena i stadsdelsområdet levereras varm mat från olika restauranger. Sallad och efterrätter tillreds på boendena. De äldre har

möjlighet att dagligen välja mellan flera olika rätter, som fisk, kött och ett vegetariskt alternativ. Maten är näringsberäknad och välsmakande.

Verksamheterna lägger omsorg på måltidsmiljön och försöker skapa hemkänsla. Det ska vara ombonat, kryddor på bordet och gärna färska blommor. Är det helg ska det märkas på både mat och dukning.

Anställa arbetslösa?

Förvaltningen har krav på att all personal som anställs inom äldreomsorgen har utbildning och kompetens för sitt arbete. Det är angeläget att den personal inom äldreomsorgen som arbetar med mat och måltider har kunskaper om bra mat för äldre samt vilka lagar och regler som gäller för maten.

Mat lagas av person från samma land?

De äldre som bor på vård- och omsorgsboendena inom stadsdelsområdet är inte en homogen grupp. Antalet äldre som kommer från andra kulturer är relativt högt. Hänsyn tas i möjligaste mån till de äldres önskemål utifrån etiska, kulturella och religiösa skäl. Personalen försöker med enkla medel anpassa maten utifrån de äldres önskan, det kan dock vara svårt att tillgodose alla olika smakinriktningar. Olika högtider uppmärksammas och andra traditioner följs. Det kan handla om att fira midsommar med sill och färskpotatis eller att se till att även den som har behov av annan konsistens på maten kan äta av ett julbord. Även de traditioner och högtider som är viktiga för de boende som har rötter i andra kulturer firas och uppmärksammas.

Genom stadens kundvalsmodell finns möjlighet för äldre med en annan kulturell bakgrund att välja ett vård- och omsorgsboende med inriktning på viss etnisk grupp. För brukare som bor hemma och har beviljats bistånd vid måltidssituationen finns många utförare att välja som tillhandahåller personal med samma kulturella och språkliga bakgrund som brukaren.
