



ÄLDREFÖRVALTNINGEN
AVDELNINGEN FÖR STRATEGI OCH PLANERING

Mat och måltider för äldre

Enkätundersökning våren 2010
Stockholms stads vård- och omsorgsboenden



Sammanfattning

För att kartlägga nuläget och utveckla arbetet med mat och måltider för äldre i Stockholms stad har äldreförvaltningen genomfört en enkätundersökning. Syftet med undersökningen var främst att ta reda på hur kommunala vård- och omsorgsboenden arbetar med kvalitetssäkring av mat och måltider, måltidsordningen samt om äldreförvaltningens utbildningar gett effekter i verksamheterna.

Enkäten skickades ut i april 2010 till 35 enhetschefer. Totalt besvarades enkäten av 28 personer och svarsfrekvensen uppgick till 80 procent. Resultatet visar att maten och måltiderna har fått större utrymme och mer uppmärksamhet i det dagliga arbetet. Merparten av alla vård- och omsorgsboenden uppger att de har såväl skriftliga rutiner för kvalitetssäkring som ansvarsfördelning. Graden av deltagande i kostenhetens utbildningar varierar beroende på stadsdelarnas egen tillgång till kostkompetens genom till exempel stimulansprojekt inom området kost och nutrition. Omstruktureringar av verksamheter och många gånger täta personalbyten anges i undersökningen som hinder för långsiktigt fungerande rutiner, detta gör att arbetet med mat och måltider kontinuerligt behöver uppdateras.

En stor andel av de tillfrågade anger att positiva förändringar skett efter att personal deltagit i utbildning/ar. Exempel på konkreta förändringar som skett är att större omsorg sker vid dukning och eftersträvan av en lugn och trivsamt måltidsmiljö. Inom många verksamheter arbetar man nu aktivt med att förbättra rutiner kopplade till livsmedelssäkerheten och personalen har fått en ökad förståelse för vikten av god livsmedelshygien och egenkontroll. Undersökningen visar att de flesta vård- och omsorgsboenden arbetar med mat och måltider på ett sätt som till stor del motsvarar kostpolicyns intentioner. Vidare indikerar undersökningen att när all personal inom verksamheten får kontinuerlig utbildning och information ger detta mest effekt i arbetet.

ENKÄT 2010

Inledning

Mat och måltider i Stockholms stads äldreomsorg ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande. *Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg* ska utgöra grund för arbetet. I handboken *Mat för äldre, med råd och rekommendationer* för Stockholms stads äldreomsorg förtydligas intentionerna i policyn. Kostenheten på äldreförvaltningen strävar efter att ständigt förbättra mat och måltider genom utbildning samt råd och stöd.

För att kartlägga nuläget och utveckla arbetet med mat och måltider för den äldre skickade äldreförvaltningen en enkät april 2010 till samtliga enhetschefer i de 13 stadsdelsförvaltningar som driver kommunala vård- och omsorgsboenden. Enkäten bestod av sjutton frågor, varav fyra var formalia. De övriga tretton frågorna var flervalfrågor med möjlighet för de svarande att kommentera sina svar.

Det finns 45 vård- och omsorgsboenden i Stockholms stad. Vissa av dessa har samma chef, vilket innebär att enkäten skickades till 35 enhetschefer. Totalt besvarades enkäten av 28 personer, varav 24 var enhetschefer eller verksamhetschefer och 4 var biträdande enhetschefer. Svarsfrekvensen uppgick till 80 procent.

Resultat

Enkäten är sammanställd i procent och antal svar per fråga. De flesta frågor har kategoriserats för att fånga upp de verksamheter som arbetar aktivt med mat och måltider på olika sätt. Likaså belyses de svar som anger någon avvikelse.

Nedan redovisas en sammanställning av svaren på de 13 frågor som berör mat och måltider. Frågorna 1 till 4 utgör formalia och har därför utelämnats från sammanställningen.

Har Ni använt er av handboken ”Mat för äldre” i det dagliga arbetet med mat och måltider?

Ja: 64 % (18 av 28)

Nej: 32 % (9 av 28)

Vet ej: 4 % (1 av 28)

De flesta känner till handboken och fyra av 18 verksamheter arbetar aktivt med den. Bland de som inte använder sig av materialet har två verksamheter för avsikt att börja arbeta med handboken. Fyra chefer uppger att de inte har tillgång till boken. Övriga svarande anger att de inte har för avsikt att använda materialet, de arbetar med kost på annat sätt eller känner inte till om handboken används i verksamheten.

Har Ni en skriftlig ansvarsfördelning?

Ja: 71 % (20 av 28)

Nej: 29 % (8 av 28)

I en skriftlig ansvarsfördelning ska det tydligt framgå hur delegation, ansvar och arbetsuppgifter är fördelade i hela organisationen. I hela 29 % av verksamheterna saknas detta.

Finns skriftliga rutiner för kvalitetssäkring av mat och måltider?

Ja: 96 % (27 av 28)

Nej: 4 % (1 av 28)

Bland de som har skriftliga rutiner uppger nio svarande att rutinerna ingår i verksamhetens egenkontroll. Övriga 18 bekräftar att rutiner finns och fyra av dessa uttrycker även ett behov av att rutinerna bör förbättras.

Arbetar Ni aktivt för att mäta matens temperatur vid ankomst?

Ja: 93 % (26 av 28)

Nej: 7 % (2 av 28)

Bland de som mäter mattemperaturen beskriver fyra exakt hur mätningen sker, 20 uppger att mätning utförs och två beskriver att de gör temperaturkontroll men att rutinerna kan förbättras. De två verksamheter som inte utför någon temperaturmätning uppger som förklaring att de använder sig av kallmatssystem.

Arbetar Ni aktivt för att följa den rekommenderade måltidsordningen?

Ja: 96 % (27 av 28)

Nej: 4 % (1 av 28)

Bland de som svarat ja är det 18 svarande som uttrycker och i viss mån beskriver måltidsordningen som en rutin. Åtta verksamheter bekräftar att rekommendationen följs och en verksamhet anger att rutinerna bör förbättras. Den verksamhet som inte följer måltidsordningen alls uppger att de inte hunnit.

Arbetar Ni aktivt för att hålla den rekommenderade nattfastan på max 11 timmar?

Ja: 100 % (28 av 28)

Tio verksamheter beskriver hur de arbetar för att följa rekommendationen om max 11 timmars nattfasta. Övriga 18 verksamheter bekräftar att rutinen följs.

Känner Du till kostenhetens utbildningspaket?

Ja: 86 % (24 av 28)

Nej: 14 % (4 av 28)

Bland de som känner till utbildningspaketet har elva verksamheter fått det via mail eller genom äldreomsorgschef. Sju verksamheter har fått information genom de kost- och nutritionsprojekt som bedrivs i stadsförvaltningarna. De övriga sex anger inte hur de tagit del

av utbildningspaketet. De fyra som inte känner till utbildningspaketet har använt andra utbildningsinsatser eller inte angett någon förklaring.

Har Ni deltagit i någon av kostenhetens utbildningar som arrangerats de senaste två åren?

Ja: 79 % (22 av 28)

Nej: 21 % (6 av 28)

Stora flertalet har deltagit i kostenhetens utbildningar. De som inte deltagit i utbildningarna har haft tillgång till kostkompetens och utbildning genom stimulansprojekt. En verksamhet har köpt utbildning av ett privat företag.

Hur stor andel av den personal som på olika sätt kommer i kontakt med mat och måltider i verksamheten, har deltagit i utbildningar?

Alla: 21 %

Fler än hälften: 43 %

Ca hälften: 11 %

Färre än hälften: 18 %

Ingen personal: 7 %

Om deltagandet varit lågt eller ingen deltagit i utbildningar, kan det möjligen bero på någon/några av följande parametrar? (Följdfråga till föregående fråga.)

Övrigt: 36 %

Kompetensen finns redan: 18 %

Svårt att få ersättare: 14 %

Tidpunkten för kursen: 11 %

Lågt intresse bland personalen: 4 %

För att kursen är gratis: 0 %

(Obs! endast de som har haft ett lågt deltagande på utbildningar har svarat på frågan. Därför är inte svarsfrekvensen 100 %.)

Bland de som angett övriga skäl har förklaringen till lågt deltagande varit tillgång till kostkompetens i respektive i stadsdelsförvaltningar med stimulansprojekt. Omstrukturering och mycket stor andel nyanställd personal angavs också som skäl.

Exempel på förändringar som skett efter att personalen deltagit i en kurs.

71 % (20 av 28) har delgett exempel på förändringar som skett.

Av de exempel som angetts utgör åtta av dem konkreta förbättringar inom områdena: dukning, lugn och ro vid måltiden, förbättrade rutiner kopplat till livsmedelshygien så som kylhantering, temperaturmätning och egenkontroll. Ytterligare utbildningseffekter är nystartad matgrupp samt frukostbuffé, speciella helgmåltider och ”fredagsmys”.

Övriga tolv kommentarer beskriver att medvetenheten och förståelsen för måltidernas innehåll och matens betydelse har ökat bland personalen. Man har fått bättre kunskap om näringsämnen, olika typer av grundkost och konsistensanpassad mat. Nattfastan har fått större uppmärksamhet. Många anger även att personalen fått en ökad förståelse för vikten av god livsmedelshygien och egenkontroll.

Inom vilket område/områden önskar Ni fortbildning?

Tugg- och sväljsvårigheter: 61 %
Undernäring: 50 %
Livsmedelshygien och egenkontroll: 43 %
Näringsbehov för äldre: 43 %
Mat och måltider: 36 %
Mat vid sjukdom: 32 %
Mat och religion: 32 %
Specialkost: 29 %
Mat och kultur: 25 %
Övrigt: 14 %
Matsedelspanering: 11 %
Allergier: 11 %
Enkel matlagning: 7 %

Ytterligare kommentarer

21 % (6 av 28) har angett kommentarer

En verksamhet uttrycker särskilt önskemål om fortbildning inom området måltidsmiljö samt säker mathantering. Fem beskriver att de i dagsläget använder sig av egen kostkompetens genom stimulansmedelsprojekt.

Diskussion

Resultatet visar att maten och måltiderna har fått ett allt större utrymme och uppmärksamhet i det dagliga arbetet inom stadens verksamheter. Handboken *Mat för äldre* började implementeras i verksamheterna i maj 2009 och ca 3000 exemplar har skickats/delats ut. Mottagandet har varit övervägande positivt. I enkäten har angetts att handboken används som stöd och information och utgör en inspirationskälla för såväl kostombud som övrig personal.

Resultatet visar att tillgången till handboken varierar i verksamheterna och stadsdelarna. Orsak till att den inte förekommer överallt är att det har saknats tydliga mottagare. Enligt enkäten anger två verksamheter att de precis börjat arbeta med handboken. Däremot anger tre verksamheter de inte använder eller anser sig ha behov av materialet i dagsläget. Äldreförvaltningen kommer att fortsätta sprida materialet.

Undersökningen visar att en merpart av stadens vård- och omsorgsboenden har såväl skriftliga rutiner för kvalitetssäkring som ansvarsfördelning. När det gäller kontroll av matens temperatur angav de flesta att mätningar görs och stora flertalet hade fungerande rutiner. Svaren varierade dock när det gällde hur mätningarna sker. Några uppgav att det berodde på att verksamheten nyligen bytt måltidslösning. Oavsätt måltidslösning ska alltid temperaturkontroll göras. Mat som inte håller rätt temperatur utgör en säkerhetsrisk.

När det gäller rutiner för att följa den rekommenderade måltidsordningen och nattfastan framkom att endast en verksamhet inte arbetar aktivt för att följa måltidsordningen. Den anledning som gavs var att man inte hunnit. En adekvat måltidsordning är avgörande för att säkerställa ett tillräckligt energi- och näringsintag.

Graden av deltagande i kostenhetens utbildningar beror på stadsdelsförvaltningarnas egen tillgång till kostkompetens genom till exempel stimulansprojekt inom kost och nutrition. Några verksamheter anser att de har tillräcklig kompetens och har därför inte deltagit i äldreförvaltningens utbildningar. Omstrukturering och mycket stor andel nyanställd personal angavs också som skäl. Att tidpunkt för kursen och tillgång till ersättare ibland försvårar deltagandet i utbildning är sedan tidigare känt.

Önskemål om enkel matlagning och matsedelspanering har inte fått så hög svarsfrekvens, vilket kan bero på att det inte förekommer matlagning i någon större omfattning på boendena. Utbildningarna i enkel matlagning vänder sig främst till hemtjänstpersonal.

En stor andel av de tillfrågade anger att positiva förändringar skett efter att personalen deltagit i utbildning/ar. Exempel på konkreta förändringar är att större omsorg läggs på dukning och strävandet för en lugn och trivsam måltidsmiljö. Frukostbuffé, speciella helgmåltider och ”fredagsmys” har startats i några verksamheter. Många boenden arbetar aktivt med att förbättra rutiner kopplade till livsmedelssäkerheten och personalen har fått en ökad förståelse för vikten av god livsmedelshygien och egenkontroll. För att verksamheterna ska fortsätta med sitt utvecklingsarbete behövs regelbunden fortbildning och uppföljning. Vidare indikerar undersökningen att när all personal inom verksamheten får kontinuerlig utbildning och information ger detta mest effekt i arbetet.

Medvetenheten och förståelsen för matens och måltidernas innehåll och betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande har ökat bland personalen. Måltiderna har fått större utrymme och mer uppmärksamhet i det dagliga arbetet. Utbildningarna har medfört större kunskap om energibehov, näringsämnen och om måltidsordningen, liksom att personalen blivit bättre på att uppmärksamma riskfaktorer för undernäring. Kostombuden har fått en stärkt roll och redskap för att driva utvecklingen framåt.

Undersökningen visar att det kontinuerligt finns behov av att utveckla och förbättra mat- och måltidssituationen. Äldreförvaltningen avser att även fortsättningsvis erbjuda utbildningar utifrån verksamheternas önskemål.

Slutsats

Resultatet av enkäten visar att maten och måltiderna har fått ett allt större utrymme och uppmärksamhet i det dagliga arbetet på vård- och omsorgsboenden. De flesta verksamheter har både skriftliga rutiner och arbetssätt som till stor del svarar upp till kostpolicyns intentioner. Det finns inom staden många goda exempel att sprida.

För att verksamheterna ska fortsätta med sitt utvecklingsarbete behövs regelbunden fortbildning och uppföljning. Omstruktureringar i verksamheter och en relativt stor personalomsättning gör också att arbetet med att förbättra mat och måltider ständigt är aktuellt. Med en väl fungerande egenkontroll, tydliga rutiner och utbildad personal skapas goda förutsättningar för positiva förändringar.