



Handläggare: Susanne Forss Gustafsson
Telefon: 08-508 22 064

Till
Hägersten-Liljeholmens
stadsdelsnämnd

Kosten i stadsdelens verksamheter

Förslag till beslut

Hägersten-Liljeholmens stadsdelsnämnd godkänner förvaltningens svar på skrivelserna ”Vikten av att äta sunt och nyttigt”, Marteng m.fl. (v) och Wallman m.fl. (s) samt ”Vi önskar bra mat i vår stadsdel”, Wahlström och Mannung (mp).

Maria Mannerholm
Stadsdelsdirektör

Ingrid Widebäck,
Avdelningschef social omsorg

Annmarie Sandberg
Avdelningschef äldreomsorg

Renée Hildebrand
Avdelningschef förskoleavdelningen

Sammanfattning

Förvaltningen redogör för kosthantering inom stadsdelens verksamheter och hur stor del av varorna som är ekologiska samt berättar om projekt och utbildning som skett inom området kost. Enheterna har uppgett ett visst missnöje med nuvarande avtal gällande matvaror och möjlighet att köpa ekologiskt till rimlig kostnad. Önskemål finns om att staden vid ny upphandling av matvaruleverantörer ska efterfråga fler ekologiska och närproducerade produkter.



Ärendets beredning

Detta ärende har beretts av förskoleavdelningen i samråd med avdelningen för äldreomsorg samt avdelningen för social omsorg. De fackliga organisationerna har informerats 09-01-13 och 09-01-20 i stadsdelens samverkansgrupp.

Bakgrund

Stadsdelsnämnden har lämnat två ärenden för beredning som berör kost och mat i stadsdelens verksamheter. Det ena är miljöpartiets Ylva Wahlstöm och Jimmy Mannung som har önskar svar på frågorna:

Hur många och vilka av våra förskolor som idag är kravmärkta? Hur mycket livsmedel som är ekologiska på ”kravförskolor” och de andra? Hur många av våra förskolor har matlagning lokalt? Vilka har inte och varför? Finns det möjlighet att få vegetariskt och att pröva på denna kosthållning?

Hur ser det ut med matlagningen och ekologiska varor på våra olika gruppboende och olika socialverksamheter? Kan de lätt välja vegetariskt?

Finns det några matlag inom hemtjänsten idag? Och får de äldre någon hjälp att välja just ekologiska varor? Hur stor procent har hjälp att laga mat och vilka får bara sin låda levererad? Kan de lätt välja vegetariskt?

På olika äldreboende, var finns lokalt lagad mat? Och hur mycket mat är ekologisk av den som serveras till våra äldre på de olika boendena? Kan de välja kan de lätt välja vegetariskt?

Kjell Marténg m.fl. (v) och Jan Wallman m.fl. (s) vill ge personal stöd och hjälp i att göra nyttig och lockande mat och föreslår att stadsdelsförvaltningen anordnar en inspirationsdag på temat ”nyttigare och roligare mat”. Målgruppen föreslås vara måltidspersonal inom skolor, äldreomsorg och förskolor. Tanken är också att förvaltningen ska ta hjälp av en professionell kock såsom Fredrik Eriksson på Långbro Vårdshus.



Förvaltningens redovisar

Förskolorna

Ekologisk mat

Det finns en hög medvetenhet om kostens betydelse och likaså en vilja till att agera miljövänligt bland förskolornas personal. Nuvarande upphandling av varor begränsar flexibiliteten i inhandlandet av ekologiska varor till bra priser.

Andelen ekologisk inhandlade varor inom stadsdelens förskolor uppgår idag till ca 16 %. I stadens integrerade system för ledning och styrning, ILS, mäts andelen ekologiskt inköpta varor. Kommunfullmäktige har satt som mål att andelen ekologiska varor skall öka. Nämndens årsmål för 2008 var 15 %. De varor som köps ekologiskt är främst mejeriprodukter och kaffe. Budgeten är det som huvudsakligen styr mängden ekologiska inköp. Frukt, rotfrukter och grönsaker köps därför när priset så tillåter.

Endast en förskola, Kroppås, är kravmärkt och de har i år ca 53 % ekologisk mat. Förklaringar till förskolans framgångar med denna stora andel ekologiska varor är att det är en mindre förskola med en på området mycket kunnig kokerska och som kan anpassa matsedel efter säsongens varor.

Utbildning i egenkontroll av kök

Säkerhet och hygientänkandet är också högt och har aktualiserats då kökspersonal samt förskolans ledning under året har utbildats i egenkontroll av kök samt HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). HACCP är ett arbetssätt för att ta reda på, bedöma och kontrollera alla faror i produktionen. Farorna är ett hot mot livsmedelssäkerheten. Egenkontrollen ska vara baserad på HACCP-principer enligt EU-förordning 2006.

Lokalt tillagad och vegetarisk mat

Det beror på kökens utformning i vilken utsträckning som maten kan lagas från grunden och lokalt på förskolan. De som har tillagningskök kan laga all mat från grunden på förskolan medan de som har uppvärmningskök kombinerar halvfabrikat med egen tillagning av viss mat såsom ris, potatis, sallad. De allra flesta förskolorna har uppvärmningskök. De förskolor som har möjlighet lagar maten helt från grunden. Av stadsdelens 56 förskolor uppger 34 förskolor att de har uppvärmningskök och 5 förskolor får maten levererad som catering/ äter i skolmatsal. Därmed finns det idag 17 förskolor i stadsdelen som lagar all mat lokalt på förskolan.



Vegetarisk mat förkommer hos de flesta någon dag per vecka. Det finns möjlighet till vegetarisk kost för de barn vars vårdnadshavare så önskar.

Inspirationsdag

Förslaget att stadsdelsförvaltningen skall anordnar en inspirationsdag på temat ”nyttigare och roligare mat” för måltidspersonal inom skolor, äldreomsorg och förskolor skall beaktas av förskoleavdelningen då fortbildning planeras. Skolornas personal råder förvaltningen dock inte över då de tillhör utbildningsnämnden eller är entreprenörer för upphandlad skolmåltidsverksamhet.

Äldreomsorg

Kost och måltidssituationen inom äldreomsorgen

Kosten och måltidssituationen har en central och betydelsefull roll i äldreomsorgen. God och näringsriktig mat i en trevlig miljö är viktigt för de äldres välbefinnande. Det är också viktigt att de äldre får äta sådan mat som man tycker om. Isolering och ensamhet kan även påverka aptiten negativt. Inom äldreomsorgen arbetar verksamheterna med att utveckla och förbättra maten och måltidssituationen samt höja kompetensen, utifrån stadens och stadsdelsnämndens mål. Äldreomsorgen arbetar också utifrån målet om att öka andelen ekologiska livsmedel. Enheterna köper bl.a. ekologiskt kaffe och mjölk.

Maten till äldreomsorgens verksamheter tillagas lokalt. På Fruängsgårdens och Kastanjens servicehus finns tillagningskök och restaurang. Verksamheten är upphandlad och sedan hösten 2008 har stadsdelen avtal med ISS Facility Services AB. Se vidare under rubriken kostavtal. Mat levereras till Axelsbergs servicehus från Fruängsgården. På Trekantens servicehus finns en restaurang som drivs privat. De boende kan välja att äta i restaurangen eller ta med sig matlåda. Specialkost kan även beställas.

Att äta tillsammans med andra i en trevlig miljö är viktigt. Vid servicehusen erbjuds de boende att äta tillsammans i matgrupper. Vid boendena finns också matråd, som lämnar synpunkter på maten och måltidssituationen.

Inom hemtjänsten har flera av de äldre hjälp med enklare matlagning. Matlådor erbjuds också.

Hägerstens hemtjänst hjälper ca 330 äldre. 80% har hjälp med enklare matlagning. 25 personer har matlåda, som fr.o.m. i år hämtas från Fruängsgårdens servicehus. Liljeholmens hemtjänst hjälper ca 350 äldre. Mellan 60-70% har hjälp med



enklare matlagning. Ca 50 matlådor hämtas varje dag från Trekantens servicehus, Kastanjens servicehus eller närliggande restaurang.

På den öppna mötesplatsen Antikträffen har Hägerstens hemtjänst i samverkan med Café Droppen startat en matgrupp som vänder sig till äldre som behöver stöd, bra kost och sällskap vid måltiden.

Vid de entreprenadupphandlade verksamheterna Lingården, Ängsgården och Åsengården ombesörjs mathållningen av entreprenören. Carema som driver Lingården och Ängsgården tar kyld mat från Dafgård. Potatis och grönsaker kokas på avdelningen, ekologisk råkost och mjölk finns. Åsengården som drivs av Vingslaget får maten från Kastanjen.

Förvaltningen ansvarar för att följa upp att kvalitetskraven på kosten och måltidssituationen som ställs i avtalen följs.

Kostavtal

På Fruängsgården och Kastanjen ansvarar ISS Facility Services AB för mathållningen, enligt avtal. Av avtalet framgår bl.a. att kosten ska vara anpassade utifrån de äldres individuella behov. Den ska vara aptitretande, god, vällagad och välkomponerad. Maten ska vara god, tilltalande, vällagad och näringsriktig. Samtliga i kosten ingående produkter ska i så hög utsträckning som möjligt uppfylla kriterierna för KRAV- märkning eller motsvarande. Andelen ekologiska varor ska särredovisas så att det är möjligt att följa upp. Kaffe och mjölk ska vara ekologiskt märkta. Tider för varmhållning ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer.

Till luncher och middagar erbjuds de boende två alternativa maträtter. För de boende med svårigheter att äta tillräcklig mängd mat finns maträtt med liten volym. Både normal, energirik och proteinrik kost kan levereras med konsistensanpassning. Möjlighet finns också att välja lagad vegetarisk mat. Specialkost enligt ”Mat på sjukhus”, vegan- och laktovegetarisk kost samt särskild kost beroende av etniska och/eller religiösa krav kan beställas och fås konsistensanpassade vid behov. Boende med dålig aptit och för boende i livets slutskede får själva välja sina måltider. Vidare ska matsedlarna vara skrivna så att det klart framgår vad varje rätt innehåller. Matsedeln ska vara årstidsbaserad där högtider med mattraditioner återspeglas. Hänsyn ska tas till boende med andra traditioner än den svenska. Avtalet följs upp regelbundet.

Nutritionprojektet



Inom äldreomsorgen bedrivs ett nutritionsprojekt, som finansieras genom medel från Socialstyrelsen. Projektet leds av två dietister och syftar till att ge ökade kunskaper om kostens och måltidssituationens betydelse för de äldres hälsa och välbefinnande. Projektet har lett till kvalitetshöjningar inom äldreomsorgen. Några konkreta exempel är **frukostbuffé** på Axgårdens vård- och omsorgsboende, den fiberrika **"Pajalagröten"** som serveras med resultatet att bulk- och laxermedel minskat och den energirika yoghurtdrinken **"sängfösaren"** som serveras för att minska nattfastan. Rutiner har uppdaterats och informationsmaterial har tagits fram.

Inspiration och kompetensutveckling

Olika evenemang och föreläsningar anordnas också. En av höjdpunkterna under 2008 för boende och personalen på Fruängsgården var firandet av "Årets kock" den 28 januari med 3-rätterslunch. Pensionärer och anhöriga inbjöds också till föreläsningar på servicehusen om "Bra mat för äldre".

Dietisterna föreläser dels för sjuksköterskor och dels för vårdpersonal om "Kost för äldre". Gällande kompetensutvecklingen för vårdpersonal arbetar dietisterna och arbetsterapeuterna utifrån äldreomsorgens kompetensmodell "Kravmärkt Yrkesroll", som syftar till att kvalitetssäkra vårdpersonalens kompetens. Nutritionsprojektet fortsätter under 2009.

Social omsorg

De som bor i förvaltningens *gruppboendestäder* har egna hushåll och bestämmer själva vilken mat de vill handla och laga till. Brukarna råder således själva över om de äter ekologiskt eller vegetariskt. Ibland styrs dock inköpen av brukarnas gode män/företrädare, som ofta väljer billigare alternativ än de ekologiska. De brukare som vill ha råd om inköp och tillagning kan få det från personalen, eftersom det finns både livsmedelsombud och miljöombud på gruppboendestäderna.

Vid den *socialpsykiatriska stödbostaden* på Fruängens kyrkogata står personalen för inköp och tillagning av maten, men det är brukarna själva som betalar för den (självkostnadspris). Vid inköpen väljs ekologiska alternativ när sådana finns och inte är avsevärt dyrare än konventionellt framställda produkter. På de övriga stödbostäderna är principen att brukarna sköter det som gäller maten på egen hand eller med den grad av stöd från personalen som de anser sig behöva.

Liljeholmens dagliga verksamheter köper färdiga luncher från Fruängens skola (under skollock från restaurang Kastanjelunden). Vegetarisk mat beställs till dem



som vill ha sådan. Vid Västertorps dagliga verksamhet har brukarna med sig matlådor hemifrån.

Glasade gången lagar mat till både arbetstagare och externa matgäster i enhetens restaurang, där ett vegetariskt alternativ finns varje dag. Ekologiska torrvaror, grönsaker, kött, fisk och fågel köps in i den mån det går, men det är stora problem med inköpen av ekologiska livsmedel från den leverantör som har avtalet för livsmedel i Stockholms stad. Trots att ekologiska varor måste beställas flera veckor i förväg händer det att leveransen kommer utan dessa varor därför att ”varan är slut”. För ekologiska mejeriprodukter gäller dessutom att man bara fått sådana där utgångsdatum varit dagen efter leverans.

Önskemål finns på enheterna om att staden vid ny upphandling av matvaruleverantörer ska efterfråga fler ekologiska och närproducerade produkter.

Bilagor

1. Ärende för beredning från Ylva Wahlström (mp) och Jimmy Mannung (mp), ” Vi önskar bra mat i vår stadsdel!”
2. Ärende för beredning från Kjell Marténg m.fl (v) och Jan Wallman m.fl. gällande inspirationsdag på temat " nyttigare och roligare mat".