

Tyresö kommun  
Socialförvaltningen  
Marja Alén, utredare  
08-5782 9245

**TJÄNSTESKRIVELSE**

2008-11-25

1 (9)

Dnr 133/08-730

Socialnämnden

## **Kosten inom äldreomsorgen – förslag till ändringar**

### **Förslag till beslut**

1. Matlådor i hemtjänsten ska i huvudsak vara lokalt producerade och levereras i kylform. Valmöjlighet med minst två maträtter ska erbjudas varje dag.
2. Matlådorna produceras av restaurang Lyktan på Björkbackens Äldrecentrum. Den enskilde ska även kunna välja annan producent av matlådor inom rimligt avstånd.
3. Lyktan byggs ut och en större kylanläggning införskaffas för att klara produktionen. Detta under förutsättning att medel tillförs i investeringsbudget.
4. Driften av restaurang Lyktan inklusive produktion av matlådor konkurrensutsätts genom upphandling. Egenregianbud kan lämnas.
5. Socialnämnden antar förvaltningens förslag till policy för kvalitet avseende kost och nutrition inom särskilda boenden.
6. Socialnämnden noterar de åtgärder som vidtagits eller kommer att vidtas för att förbättra matkvaliteten inom särskilt boende.

Anita Brynje  
Förvaltningschef

Catarina Stavenberg  
Stabschef



## Sammanfattning

Ärendet handlar om kosten inom både särskilda boenden och hemtjänsten. Kapaciteten på restaurang Lyktan vid Björkbackens Äldrecentrum måste utökas då antalet hemtjänsttagare blir fler och trygghetsboendet beräknas stå klart senast 2011. I ärendet föreslås att Lyktan byggs om för att klara de kommande behoven och att verksamheten konkurrensutsätts. Inom hemtjänsten föreslås en övergång ske till kyld mat i stället för varma matlådor, av främst livsmedelshygieniska skäl. På Björkbacken, Ängsgården och Trollängen sker flera förbättringar i kosthållningen, exempelvis avseende kvalitet, valmöjligheter och rutiner för mathantering.

## Bakgrund och uppdrag

Restaurang Lyktan vid Björkbackens Äldrecentrum producerar mat till de boende på Björkbacken samt matlådor till hemtjänsten, totalt ca 410 portioner dagligen. Eftersom antalet hemtjänsttagare ökar och det nya trygghetsboendet beräknas stå klart senast år 2011 måste Lyktan kunna utöka produktionen. Matlådorna levereras varma idag. En övergång bör ske till kylda matlådor av både livsmedelshygieniska och kostnadsmässiga skäl.

Detta ärende handlar även om kosten inom särskilda boenden. Våren 2007 genomfördes en omfattande kvalitetsundersökning, Kvalitetsbarometern, inom äldreomsorgen i Tyresö. Ett område som brukarna inte var nöjda med var maten i särskilda boenden. Förvaltningen har därför åtagit sig att under 2008 förbättra matkvalitén.

Ärendet omfattar också en policy för kost och nutrition på särskilda boenden.

## Ärendets beredning

Ärendet har utarbetats inom staben med stöd av en kostekonom som varit tillfälligt anställd för att tillföra sakkunskap inom området.

Stabschefen har lett utredningen tillsammans med tre avdelningschefer (kommunala äldreboenden, kommunal hemtjänst samt biståndsbedömning). Medicinskt ansvarig sjuksköterska, MAS, har ingått i styrgruppen.

KPR (kommunala pensionärsrådet) har tillstyrkt förvaltningens förslag. En förhandling enligt MBL har skett 2008-11-03. Protokollet bifogas.

## Hemtjänsten, matlådor

### Beskrivning av nuläge

I maj 2008 hade 144 brukare beviljats hjälp i form av matlådor/matdistribution. Brukarna utnyttjar matdistributionen varierande antal dagar i veckan. Av dem som beviljats matdistribution hade 120 personer kommunal hemtjänst och resterande 24 hemtjänst genom privata kundvals företag. De flesta som beviljats matlåda får sin mat från restaurang Lyktan. I genomsnitt hämtas ca 90 matlådor dagligen från Lyktan och de allra flesta lådorna är till brukarna inom hemtjänsten.

Matlådorna på Lyktan börjar packas 60 – 30 minuter innan de hämtas. Sedan tar det ytterligare tid med leveransen till brukarna, beroende på hur långt bort man bor. Det är svårt att garantera varmhållningen hela vägen från leverantören till kunden enligt de krav som ställs om livsmedelshantering.

De rätter som finns i matlådorna är desamma som serveras i restaurangen. Man kan välja mellan två olika rätter, sallad tillkommer.

Restaurang Lyktan kräver ingen förbeställning av maten utan levererar det antal lådor som hämtas dagligen av vårdbiträden. Betalning sker med kuponger, kuponghäften köps på Lyktan. Förvaltningen planerar att införa fakturering av matkostnaden.

### Överväganden

- Övergång bör ske till kylda matlådor i stället för varma. Detta för att uppfylla kraven om livsmedelshantering.
- Leverans av kylda lådor bör ske 2-3 gånger i veckan, i stället för daglig leverans som idag. Detta kommer att innebära en kostnadsbesparing.
- Produktionen bör ske lokalt.
- Två alternativa lokaler finns i nu kommunen för matproduktion – Lyktan och Centralköket. Möjligheten att använda Centralköket för att producera hemtjänstens matlådor har undersökts, men det har visat sig att detta inte är en bra lösning enligt uppgift från tekniska kontoret.
- För att Lyktan ska kunna producera det antal matlådor som behövs framledes, måste lokalen byggas ut och en ny kylanläggning anskaffas.

## Kosten i särskilda boenden

### Kvalitetsbarometern

En omfattande kvalitetsundersökning, Kvalitetsbarometern, genomfördes inom äldreomsorgen i Tyresö under våren 2007 med syfte att identifiera möjliga förbättringsområden. Ett sådant område var kvalitén på maten i särskilda boenden.

De boende (eller deras anhöriga på demensavdelningarna) fick besvara frågan om matens kvalitet. Resultatet visade att kvalitén ansågs vara dålig på tre avdelningar, tveksam på åtta avdelningar och god eller mycket god på sex avdelningar. Maten har en viktig del äldreboenden och det finns därför behov att se vilka förbättringar som kan göras i fråga om kvalitén.

I bilaga 1 finns en närmare beskrivning av undersökningens resultat. Här nedan beskrivs de åtgärder som redan vidtagits eller kommer att vidtas för att förbättra kvalitén. .

### Mathållningen på Björkbackens Äldrecentrum

Den rekommenderade måltidsordningen på avdelningarna inom Björkbacken är följande: frukost 7.00 - 8.30, mellanmål 9.30-10.30, lunch 12.00 – 13.00, mellanmål 14.30, middag 16.30 – 18.00 och kvällsmål 19.00 – 21.00. Måltidsordningen följs i stort, men frukosten intas ofta senare och förmiddagsmellanmålet utgår.

För att förbättra rutiner, kvalité och valmöjligheter för de boende har följande förbättringar genomförts, eller kommer att genomföras på Björkbacken.

- Rutiner vid packning av matvagnar har setts över. Kökspersonalen ändrar rutinerna så att maten är färdig så sent som möjligt innan den ska serveras. Avdelningarna kan hämta vagnarna klockan 11.30 för lunch och 15.40 för middag. Detta för att minska varmhållningstiden och få en bättre kvalitet.
- Under sommaren har kostdataprogrammet startats med näringsberäkning, produktionsplanering och uppföljning. Beställning av maten från avdelningarna kommer att ske datoriserat med hjälp av intranätet.
- Två rätters menyval för lunch införs på alla avdelningar.
- Bemanningen i restaurang Lyktan ses över med tanke på att middagsmaten ska skickas till avdelningarna senare på kvällen. Vissa justeringar behöver göras i schemat.

- Alla avdelningar bör följa principen från Nestor-projektet, som redan tillämpas på Syrenen. Projektet handlar om att skapa en bättre måltidsmiljö. En utbildning av all vårdpersonal kommer att ske.
- Utbildning för personalen i kost och hygien genomförs under hösten 2008 och under 2009.
- Genomgång sker för köks- och vårdpersonalen av vilka olika specialkost som behövs och vad som finns. Utbildning i specialkost för kökspersonalen.
- Översyn av producent vid restaurang Lyktan ur kvalitets- och kostnadsperspektiv. Egen produktion övervägas mot konkurrensutsättning av produktionen.

### Ängsgården, Trollängen och Krusmyntan

Ängsgården har eget kök och maten lagas från råvaror och vissa halvfabrikat. Det finns en tjänst som kokerska med arbetstid måndag – fredag. Kokerskan förbereder maten till helger då personalen värmer den. Kokerskan har under hösten 2007 utbildats i kost för äldre. Ett matråd har införts, man samlas fyra gånger om året och anhöriga erbjuds att delta.

Trollängen fick tidigare varm mat från Handens kök i värmevagnar, men har övergått till kyld mat från Dafgårds, vilket upplevs som en förbättring. Maten värms på plats och personalen tillreder potatis, ris, grönsaker med mera. Hela Trollängen har under hösten 2007 haft ett måltidsprojekt, där syftet varit att förbättra rutinerna vid måltiderna. Projektet innebär bland annat att personalen sitter med vid måltiderna och man använder sig av en festligare helgdukning.

Krusmyntan startades i april 2008 och var därför inte med i undersökningen Kvalitetsbarometern. Kyld mat levereras, på samma sätt som till Trollängen, från Dafgårds och värms på plats. Personalen tillreder potatis, ris, grönsaker med mera. Personalen sitter med vid måltiderna, vid helger är det festligare dukning. Möjlighet finns också att laga egen mat till någon måltid vid avdelningarna, vilket sker då och då.

### Restaurang Lyktan

Restaurang Lyktan serverar idag ca 410 portioner mat dagligen:

- 280 portioner till de boende på Björkbackens Äldrecentrum, både lunch och middag, inklusive mat till dagvården, ca 18 portioner dagligen.
- 40 portioner för matgäster som äter lunch i matsalen.
- 90 portioner varma matlådor som hämtas främst av hemtjänsten.

Personalstyrkan på Lyktan består av totalt 4,5 tjänster; en enhetschef, en kock och 2,5 köksbiträden. På helgen arbetar endast en person. Maten till helgen lagas och förbereds under veckan och köksbiträdet som arbetar under helgen värmer maten till avdelningarna.

Lyktan håller på att införa ett kostdatasystem för att planera produktionen, näringsberäkna maten och för att kunna göra kostnadsberäkningar.

### Lyktans kapacitet

Lyktan har idag kapacitet att leverera ca 50 matlådor till utöver den nuvarande produktionen. Antalet brukare i hemtjänsten ökar under de närmaste åren och trygghetsboendet är planerat till år 2011. Lyktan beräknas kunna producera mat fram till år 2010/2011 varefter kapacitetstaket är nått. Eftersom övergång måste ske till kylda matlådor behöver en viss ombyggnad av köket ske, med utökning av arbetsytor och en ny kylanläggning.

### Alternativa lösningar och överväganden

Olika alternativa lösningar finns för produktion av matlådor och mat till avdelningarna på Björkbacken.

Matlådorna till hemtjänsten kan produceras av Lyktan på Björkbacken. En upphandling av maten kan också ske med privata producenter såsom Dafgårds, Samhall, Gate Gourmet eller andra.

Förvaltningen anser att det är av värde att ha lokalproducerad mat, som med fördel produceras på Lyktan. Detta medför större möjligheter att påverka kvalitén och göra snabbare förändringar vid anpassning av kosten till de äldres behov. Ett annat skäl är att ha korta transportvägar. Förvaltningen anser vidare att verksamheten på Lyktan kan konkurransutsättas och att kommunen ska ha möjlighet lämna eget anbud.

### Ekonomiska konsekvenser

Förslaget innebär en kostnadsökning beträffande ombyggnad och anskaffning av kylutrustning till Lyktan. Kostnaderna måste beräknas och tas upp i investeringsbudgeten.

Besparingar beräknas uppstå genom övergången till kyld mat som inte behöver levereras dagligen, utan 2 – 3 gånger i veckan. Leveranskostnaden för varje matlåda beräknas vara idag 60 kronor. Denna kostnad är baserad på en schablonersättning utifrån 15 minuter per leverans, och en timersättning för hemtjänsten motsvarande 239 kronor.

Eventuella besparingar kan också uppstå efter konkurrensutsättning av verksamheten på Lyktan.

## Övrigt

### Pedagogiska måltider

Pedagogiska måltider infördes på demensavdelningar inom Björkbackens Äldrecentrum från 2007 efter beslut i socialnämnden. Pedagogiska måltider innebär att personalen äter tillsammans med de boende. Syftet är att göra matsituationen lugnade och att stimulera de boende till bättre näringsintag och bibehållande av sina funktioner. Förvaltningen har följt upp frågan genom att besöka demensenheterna på Björkbacken. Pedagogiska måltider har införts på dessa och fungerar väl. Personalen sitter med och äter vid måltiderna och situationen vid matborden har blivit lugnare. På någon enhet behöver flera boende ha matning, varför personalen inte alltid hinner äta själv fullt ut. Erfarenheterna är positiva i stort och man vill fortsätta med pedagogiska måltider på Björkbacken. På Ängsgården hade pedagogiska måltider införts redan innan nämndens beslut.

### Kostekonom/dietist

I förvaltningen finns ingen kostekonom eller dietist med uppdrag att utveckla kostfrågorna i stort. Behovet av en sådan funktion har framförts, avseende såväl äldreomsorgen som handikappomsorgen. Frågan om kostekonom, gemensam för hela kommunförvaltningen, har tagits upp på kommunledningsnivå.

---

## BILAGA 1

## Kvalitetsbarometern - resultatet i undersökningen

	Ålderdoms- hem	Sjukhem	Demens	Dålig	Tveksam	God
Björkbacken						
	Blåklockan				•	
	Gullvivan			•		
	Vitsippan			•		
	Nejlikan				•	
		Kastanjen			•	
			Näckrosen		•	
			Solrosen			•
			Syrenen		•	
Ängsgården						
			Cypressen	•		
			Konvaljen			*
			Linden			*
Tyresögården			Tyresögården			•
Trollängen	Avd A					•
	Avd B				•	
	Avd C				•	
	Avd E				•	
		Avd D				•

\* Mycket god





## Policy för kost och nutrition inom särskilda boenden i Tyresö kommun

### Bra vård i samband med måltider innebär:

#### *För rutinerna kring måltiden*

- att maträtterna är anpassade till den äldres matvanor
- att den äldre bereds möjlighet att äta själv och att maten och serveringen har anpassats i enlighet med detta krav
- att den äldre vid behov får rätt individuellt utprovade hjälpmedel för mat- och vätskeintag
- att den äldre som behöver hjälp att äta får rätt professionellt bemötande och tillräckligt med tid att äta

#### *För näringsintaget*

- att nattfastan inte är längre än elva timmar
- att den äldre får måltider med bra sammansättning så att energi- och näringsbehov tillgodoses
- att det finns riktlinjer för bedömning och uppföljning av vikt, närings- och vätskebehov
- att den äldre, närstående och vårdpersonal vid behov ges stöd och handledning hur den äldres nutritionella rehabiliteringsbehov bäst tillgodoses
- att matdistributionen uppmärksammas så att den mat som levereras är av god kvalitet samt att maten hanteras på ett sätt som är förenligt med gällande livsmedelslagstiftning.

Lena Mattila

MAS, medicinskt ansvarig sjuksköterska

2008-07-25