


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

Temagranskningen genomfördes: november – december 2015

Temagranskningen är genomförd av:



Eva Lindgren

Kvalitetscontroller

eva.lindgren@tyreso.se



Linda Vikman

Kvalitetscontroller

linda.vikman@tyreso.se

Granskningsrapporten godkänns och överlämnas till socialförvaltningen för eventuella åtgärder med anledning av granskningen.

Tyresö den 2016-03-23



Britt-Marie Lundberg-Björk

Chef medborgarfokus

Innehållsförteckning

1	Uppdraget	3
2	Syfte och frågeställning	3
2.1	Syfte	3
2.2	Frågeställning.....	3
2.3	Metod och avgränsning.....	3
3	Granskningsmodell	4
3.1	Styrsystemet	5
3.2	Måltidsmiljön/stämningen	6
3.3	Rummet.....	6
3.4	Mötet.....	7
3.5	Maten	7
4	Resultat av granskningen	8
4.1	Granskningsresultat - Trollängen.....	8
4.2	Granskningsresultat - Ängsgården	10
4.3	Granskningsresultat - Krusmyntan	12
4.4	Granskningsresultat - Björkbackens äldrecentrum.....	13
4.5	Rutiner kring mathantering	15
5	Socialstyrelsens brukarundersökning	15
6	Sammanfattning och slutsatser	16
6.1	Styrsystemet (lagar, ekonomi, riktlinjer etc.).....	17
6.2	Måltidsmiljön/stämningen	18
6.2.1	Rummet	18
6.2.2	Mötet.....	18
6.2.3	Maten.....	19
7	Referenser	20
	Litteratur:.....	20
	Övriga referenser:	20

1 Uppdraget

Kommunstyrelsen fastställer varje år en granskningsplan där det framgår vilka verksamheter inom socialtjänstens område som granskas. Granskningarna utförs av kvalitetsenheten som tillhör avdelningen medborgarfokus. Enligt granskningsplanen för 2015 ska en granskning av mat- och måltidssituationen på vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun genomföras.

Temagranskningen ska åskådliggöra dels vad de boende tycker om maten som serveras samt hur måltidssituationen fungerar utifrån de boendes perspektiv med särskilt fokus på de boendes möjlighet till inflytande och delaktighet.

Granskningen genomfördes under perioden november 2015-december 2015.

2 Syfte och frågeställning

Syfte och frågeställning enligt uppdrag från Kommunstyrelsen.

2.1 Syfte

Att granska mat- och måltidssituationen på samtliga vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun.

2.2 Frågeställning

Är maten och måltidssituationerna anpassade till de enskilda individernas behov?

2.3 Metod och avgränsning

Under granskningen har främst metoden observation använts. Utöver observationerna har även litteraturstudier genomförts samt samtal med boende och personal och i vissa fall även med anhöriga.

Granskningen avser vård- och omsorgsboende där de boende bor permanent. Granskningen har skett under huvudmålet på vardagar under november och december 2015.

Fokus i granskningen har legat på de sociala aspekterna av måltiden som exempelvis dukning, servering, och de boendes möjligheter att själva påverka måltiden. Hur maten smakar har också ingått i granskningen och granskarna har då frågat de boende vad de tycker om maten och har även observerat om de boende äter med god aptit eller inte.

Att observera måltiden är en viktig del av granskningen eftersom personer med demenssjukdom inte sällan saknar förmågan att verbalt uttrycka sina åsikter.

Resultatet av granskningen återkopplas både muntligt och skriftligt till socialförvaltningen som avgör vilka åtgärder verksamheterna eventuellt behöver vidta. Rapporten faktagranskas av socialförvaltningens stab innan den anmäls till socialnämnden och publiceras på www.tyreso.se.

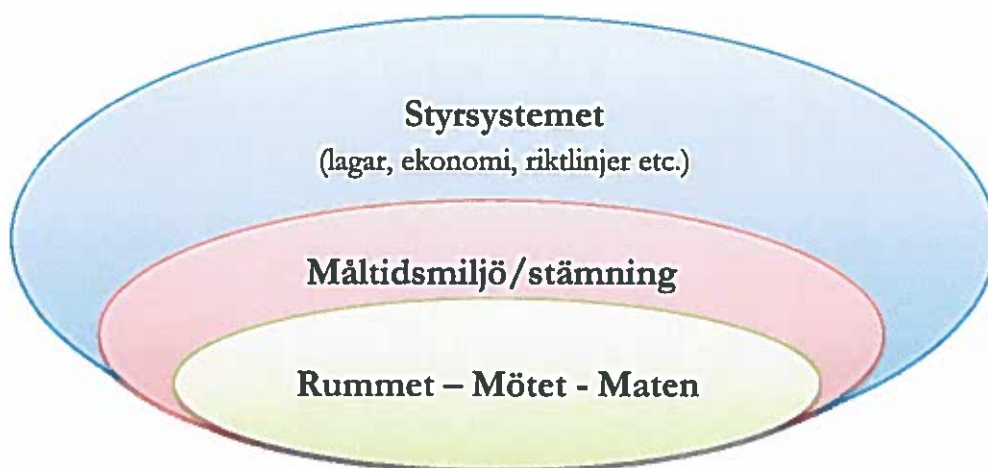
3 Granskningsmodell

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. Förutom den självskrivna utgångspunkten – maten och drycken – spelar rummet, mötet och styrsystemet roll för att skapa stämningen och den avgörande helheten.

FAMM är den modell som livsmedelsverket använde sig av när de skrev rapporten ”vetenskapligt underlag till bra mat i äldreomsorgen”.

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.

De här två delarna påverkas i sin tur av styrsystemet med dess lagar och regler och ekonomiska förutsättningar. I granskningen har fokus legat på de två inre delarna eftersom det är där verksamheterna har störst möjlighet att påverka.

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

3.1 Styrsystemet

Att få bra mat och att måltidssituationen är trivsamt och väl fungerande är en kvalitetsfaktor för personer som bor på vård- och omsorgsboende. Att insatserna, i det här fallet insatsen boende på vård- och omsorgsboende, ska hålla en god kvalitet står att läsa i socialtjänstlagen.

I kapitel 3 i Socialtjänstlagen står att till Socialnämndens ska tillse att:

§ 3 Insatser inom socialtjänsten ska vara av god kvalitet.

För utförande av uppgifter inom socialtjänsten ska det finnas personal med lämplig utbildning och erfarenhet. Kvaliteten i verksamheten ska systematiskt och fortlöpande utvecklas och säkras.

I Socialstyrelsens föreskrifter och allmänna råd, SOSFS 2014:10, *Förebyggande av och behandling vid undernäring*, står följande att läsa:

6 § Vårdgivaren ska vidare fastställa rutiner för:

1. hur undernäring ska förebyggas, och
2. hur undernäring ska behandlas.

Allmänna råd

Rutinerna för hur näringsstillstånd ska utredas och hur undernäring ska förebyggas och behandlas kan vara rutiner för när vårdgivaren ska remittera patienten till en annan vårdgivare. Genom att arbeta systematiskt och strukturerat med att förbättra 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.¹ I standarden tas olika kvalitetsaspekter inom olika områden upp. Där finns även området mat, måltid och nutrition. De kvalitetskriterier som tas upp i standarden är bland annat att de äldre får ett individuellt anpassat stöd vid måltiderna, att den äldre erbjuds möjlighet att delta i måltidsförberedelserna samt att maten serveras på ett tilltalande och trevligt sätt. I standarden betonas vikten av att de äldre har möjlighet att välja mat och dryck som de är vana vid och måltidsmiljöns betydelse för aptiten och därmed även för näringsintaget.

Utöver lagar och styr- och stöddokument har de privata och entreprenaddrivna verksamheterna avtal med kommunen. I avtalen beskrivs även måltiderna. Det kommunalt drivna boendet Björkbacken har en överenskommelse som motsvarar avtalen.

¹ 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

3.2 Måltidsmiljön/stämningen

Med måltidsmiljö/stämningen avses själva måltidsmiljön eller atmosfären, det vill säga det sammanlagda resultatet av de tre faktorerna rummet, mötet och maten som presenteras under en egen rubrik nedan.

Enligt Livsmedelsverket² är maten och måltiden viktig, inte bara för att tillgodose våra behov av energi och näring, utan även för vår livskvalitet och det gäller framför allt maten inom äldreomsorgen.

Utgångspunkten i bra omsorgsmiljöer för äldre är att de ska bidra till att ge trygghet, välbefinnande, och igenkänning för att underlätta och stödja den enskildes självbestämmande.

Det är flera faktorer som påverkar måltidsmiljön³ bland annat att det ska vara trivsamt och inte institutionslikt. Under en måltid användes flera sinnen, bland annat smak och syn. Många äldre personer har nedsatt syn och det är därför extra viktigt att förstärka kontraster mellan färger vid måltiderna både när det gäller dukning och servering.

Starka kulörta färger upplevs oftast som positiva för personer med demenssjukdom. Användande av färg- och ljussättning vid utformningen av ex måltidsmiljön bidrar det till att stödja uppmärksamhet, förtydliga att förstå och underlätta dagligt liv, det sammantaget bidrar till ökad självkänsla och till självbestämmande. Exempel på hur en lämplig dukning kan se ut finns i Nestors material ”Matlust i ord och bild”.⁴ 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.⁵

3.3 Rummet

Omgivningen som den enskilde vistas i under måltiden är mycket betydelsefull. Det är viktigt att den både är funktionell vad gäller sittmöbler, bord med lagom höjd och tillräcklig belysning för att främja varje individs självständighet i måltidssituationen, men också att den är smakfull och tilltalande. I begreppet rummet innefattas inredningen i stort med färgsättning, möblemang, textilier och ljus – faktorer som kan vara svåra för omsorgspersonalen att påverka.

Lättare att påverka är däremot möbleringen i lokalen och bordets dukning, där årstiden eller högtiden speglas i valet av duk, servetter och utsmyckning. Det finns många exempel på förbättringsområden som är rimliga att utföra och inte alltför kostsamma. Att presentera dagens meny på en tavla, spela lugn musik i matsalen och hålla en lagom temperatur i rummet är några exempel.

Det finns flera olika studier som visar att musik kan påverka äldres aptit positivt och därför också påverka den fysiska hälsan såväl som den psykiska. I Kävlinge kommun gjordes 2014 en studie om

² Livsmedelsverkets hemsida: <http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/aldreomsorg/>

³ Sandman PO Edvardsson, D. Atmosphere in care settings. Towards a Broader Understanding of the phenomenon. Umeå University Medical

⁴ Nestors publikation: Matlust i ord och bild (2012)

⁵ <http://www.demenscentrum.se/Arbeta-med-demens/Metoder-och-arbetsatt/Mat-och-maltid/Hitta-ratt-med-hjalp-av-farg/> hämtad 2016-03-02

musik kan användas för att öka aptiten för personer med somatisk sjukdom (ingen av deltagarna hade en demensdiagnos).

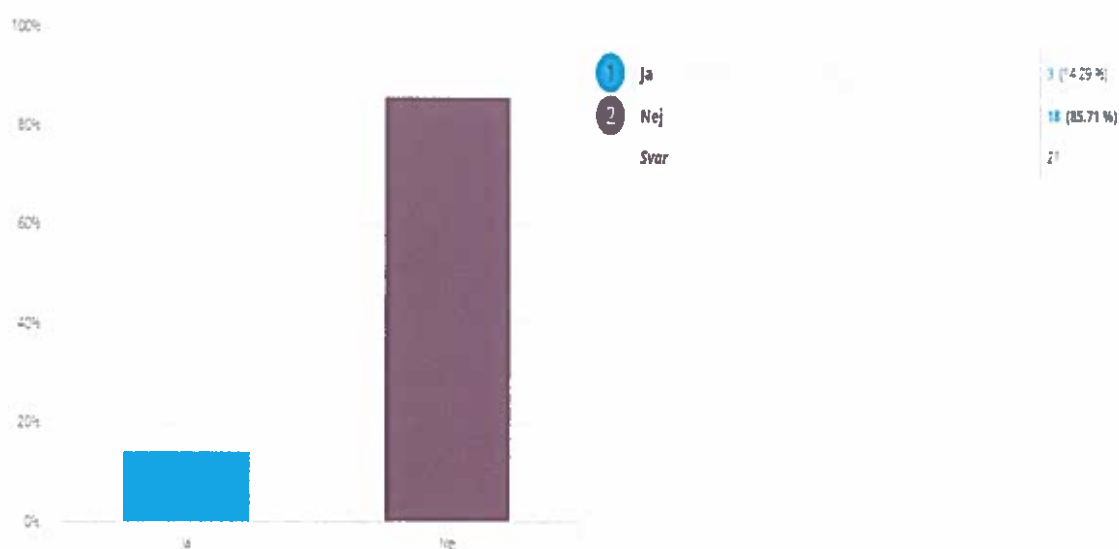
Syftet med studien i Kävlinge var att se hur de boendes aptit påverkades, men i studien upptäcktes även andra fördelar med att spela musik under måltiden. Under den period som musik spelades ökade interaktionen mellan de boende eftersom de började prata om musiken som spelades. Det finns också flera studier som visar att musik under måltiden har en lugnande inverkan på personer med demenssjukdom vilket gör att de sitter kvar längre vid bordet och därför äter mer.

3.4 Mötet

Enligt Livsmedelsverket (2011) leder sociala interaktioner och socialt engagemang under måltiden till ett ökat välbefinnande, ett ökat BMI, och en upplevelse av ökad aptit.

De måltider som är rätt utformade är en trevlig och uppskattad aktivitet för de som bor på vård- och omsorgsboende. Att de boende har möjlighet att utifrån förmåga delta i måltidsförberedelser är enligt flera studier viktigt för att stärka de boendes självbestämmande. Det står också i flera av avtalen att de boende ska ges möjlighet att delta *i ett hem vanligen förkommande uppgifter*. Dit räknas dukning, tillredning av mat och liknande. Under granskningen visade det sig att det var mycket ovanligt att de boende fick möjlighet att delta i måltidsförberedelserna.

Får /eller har de boende möjlighet att utifrån sin förmåga delta i måltidsförberedelserna?:



3.5 Maten

Det är vanligt att äldre personer har problem att äta och att få i sig tillräckligt med näring. Vanliga problem för äldre är nedsatt aptit, tugg- och sväljproblem, muntorrhet, motoriska svårigheter och

nedsatt syn. Nedsatt initiativförmåga, nedsatt koncentrationsförmåga och nedsatt förmåga att veta hur olika föremål som exempelvis kniv och gaffel, ska användas är vanliga problem för personer med demenssjukdom.

Alla dessa problem kräver att personalen finns där och stöttar i den eller de delar som personerna själva inte klarar av. Om stödet inte fungerar kan måltiderna, istället för att vara ett glädjeämne bli ett orosmoment och något de boende helst vill slippa. Det finns en risk att de äldre försöker undvika måltiderna på olika sätt om han eller hon upplever att de inte klarar av dem. Personer med demenssjukdom upplever inte sällan skam eller en känsla av otillräcklighet när det blir svårt att klara olika moment, särskilt då något så vardagligt som att sitta vid ett bord och äta tillsammans med andra. Att personalen har förmåga att på ett sätt som inte är kränkande eller tillrättavisande vägleda de boende är av yttersta vikt och för att det ska fungera krävs kunskap, engagemang och lyhördhet hos personalen.

Att använda metoden omsorgsmåltider är ett bra sätt att vägleda personer med demenssjukdom. Metoden innebär att personalen äter⁶ tillsammans med de boende i syfte att fungera som förebilder. Genom att härma det personalen gör kan även en person med nedsatt kognitiv förmåga klara av att självständigt äta en måltid. Att arbeta med omsorgsmåltider rekommenderas både av Socialstyrelsen och av demensförbundet. Om de boende inte har förutsättningar att faktiskt äta den mat som serveras är matens kvalitet av mindre betydelse.

4 Resultat av granskningen

Samtdiga fyra vård- och omsorgsboenden i Tyresö ingick i granskningen och tillsammans består de av totalt 23 boendegrupper bestående av mellan åtta och 26 personer. Av dessa är 16 inriktade på personer med demenssjukdom och sju har allmän, eller somatisk inriktning.

I tabellen visas resultat i procent och inom parentes vilken andel boendegrupper procenten utgör av det totala antalet boendegrupper på det aktuella boendet.

4.1 Granskningsresultat - Trollängen

Trollängen består av totalt 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. Maten levereras två gånger i veckan, nedkyld men inte fryst. Det som levereras är grönsaker, sås och den del av måltiden som innehåller protein, d.v.s. kött, fisk eller fågel. Potatis, ris och pasta kokas inne i respektive boendegrupp där även grönsaker, sallad och efterrätter tillreds. Inget fikabröd köps färdigt utan personalen bakar så gott som dagligen.

Enligt avtalet mellan Förenade Care och Tyresö kommun ska måltiden upplevas som trivsamt, lugnt och den ska stimulera aptiten. Kosthållningen ska enligt avtalet följa Socialstyrelsens

⁶ Vid omsorgsmåltider äter personalen en smakportion av samma mat som de boende äter.

rekommendationer i skriften ”Näring för god vård och omsorg – vägledning för att förebygga och behandla undernäring.”

	Ja	Nej	Delvis	Kommentar
Är möbleringen anpassad efter målgruppens behov?	83 % (5/6)	-	17 % (1/6)	
Har de boende möjlighet att delta i måltidsförberedelserna?	17 % (1/6)	83 % (5/6)	-	
Presenteras dagens matsedel inne i respektive boendegrupp?	100 % (6/6)	-	-	
Är dukningen trevlig?	100 % (6/6)	-	-	
Är dukningen anpassad efter de personer som bor på enheten?	33 % (2/6)	17 % (1/6)	50 % (3/3)	
Bli de boende tillfrågade om vilken dryck de vill ha?	50 % (3/6)	33 % (2/6)	17 % (1/6)	Delvis innebär att någon eller några blir tillfrågade men inte alla.
Verkar de boende tycka om maten?	100 % (6/6)			Några enstaka personer tyckte dock inte om den maträtt som serverades aktuell dag men fick då något annat att äta.

I fyra av sex boendegrupper på Trollängen är det dukat med servetter, blommor på borden och med tallriksunderlägg i avvikande färg. I två av sex boendegrupper står kryddor samt smör och bröd på borden. I en boendegrupp finns även dryck på bordet.

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 en av boendegrupperna, bjöds det på hemmagjorda pannkakor med grädde och hemkokt sylt. En av de boende sa spontant att hon inte trott att hon skulle få uppleva hemmagjorda pannkakor mer i sitt liv och att hon längtat efter det. Enligt personalen tog det lika lång tid att grädda pannkakorna från grunden som att värma upp färdiga.

I två 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 men det kan upplevas som störande att skiftbytet mellan dag och kväll infaller mitt under måltiden. I flera av boendegrupperna stod personalen och pratar med varandra under måltiden istället för att sitta ner tillsammans med de boende.

Trollängens resultat i Socialstyrelsens brukarundersökning rörande hur de boende tycker att maten smakar och om de upplever måltiden som en trevlig stund på dagen ligger i brukarundersökningen under snittet både i kommunen och i riket.

Styrkor och utvecklingsområden

Arbetet med omsorgsmåltider kan utvecklas ytterligare för att göra måltiderna till en höjdpunkt på dagen för de boende.

Att personalen bakar och lagar viss mat som exempelvis pannkakor på plats bidrar till en trivsam måltidssituation för de boende.

I två av boendegrupperna spelades musik under måltiden vilket är ett gott exempel att sprida till samtliga boendegrupper.

4.2 Granskningsresultat - Ängsgården

Ängsgården är ett boende för personer med demenssjukdom och har plats för totalt 21 boende fördelat på tre mindre boendegrupper. Ängsgården drivs på entreprenad av Ansvar och Omsorg AB. Maten levereras en gång i veckan, nedkyld men inte fryst. Det som levereras är grönsaker, sås och den del av måltiden som innehåller protein, d.v.s. kött, fisk eller fågel. Potatis, ris och pasta kokas inne i respektive boendegrupp där även sallad, grönsaker och efterrätter tillreds. Även timbalkost beställs färdig men personalen försöker mixa och konsistensanpassa själva så långt det är möjligt. Till varje måltid beställs dubbla portioner sås.

Enligt avtalet mellan A&O, (Ansvar och Omsorg AB) och Tyresö kommun ska måltiden upplevas som trivsam, lugn och stimulera till god aptit. De boende ska utifrån behov och önskemål ges möjlighet till såväl gemensam som individuell kosthållning.

	Ja	Nej	Delvis	Kommentar
Är möbleringen anpassad efter målgruppens behov?	100 % (3/3)			
Har de boende möjlighet att delta i måltidsförberedelserna?		100 % (3/3)		
Presenteras dagens matsedel inne i respektive boendegrupp?		100 % (3/3)		
Är dukningen trevlig?			100 % (3/3)	
Är dukningen anpassad efter de personer som bor på enheten?	100 % (3/3)			
Bli de boende tillfrågade om vilken dryck de vill ha?			100 % (3/3)	Några av de boende fick frågan men inte alla.
Verkar de boende tycka om maten?	100 % (3/3)			

Vid granskningstillfället hade verksamheten inte fått de möbler som beställts och de möbler som fanns var slitna och det fanns inte tillräckligt många stolar. Vid uppföljning under rapportskrivningen hade möblerna kommit och måltidsmiljön hade förbättrats.

Personalen sitter tillsammans med de boende under måltiderna för att ge ett anpassat stöd till de som behöver. Måltiderna var lugna och de boende satt länge vid bordet och samtalande med personalen och övriga boende. Maten serverades från karotter som står på en vagn och de boende fick själva bestämma hur mycket mat som lades upp på tallriken. I en av boendegrupperna var det dukat med dryck, kryddor, smör och bröd på bordet.

Ängsgårdens resultat i Socialstyrelsens brukarundersökning rörande hur de boende tycker att maten smakar och om de upplever måltiden som en trevlig stund på dagen ligger över snittet både i kommunen och i riket. Ängsgården har arbetat medvetet med att förbättra maten och måltidssituationen det senaste året och har enligt Socialstyrelsens undersökning hundra procent nöjda boende.

Styrkor och utvecklingsområden

Ängsgården har ett för målgruppen fungerande system för att följa upp vilken mat de boende tycker om.

Arbetet med omsorgsmåltider kan utvecklas för att göra måltiderna till en höjdpunkt på dagen för de boende.

Dukningen kan anpassas mer efter de boendes behov.

4.3 Granskningsresultat - Krusmyntan

Krusmyntan är ett vård- och omsorgsboende som består av sex boendegrupper varav fem boendegrupper vänder sig till personer med demenssjukdom och en har allmän, eller somatisk inriktning. Totalt bor 52 personer på Krusmyntan som drivs av Vardaga. Vardaga har ett nytt matkoncept som kallas ”mat som hemma” och som går ut på att en större del av maten lagas från grunden inne i respektive boendegrupp. Både personal och enhetschef berättar att det inte tar längre tid att tillaga maten jämfört med att värma upp färdig mat.

Mellan Tyresö kommun och Vardaga har ett upphandlingskontrakt tecknats. Enligt det ska Krusmyntan sträva efter att stimulera dem som tappat matlusten, eller har svårt att äta, till ökad matlust.

	Ja	Nej	Delvis	Kommentar
Är möbleringen anpassad efter målgruppens behov?	100 % (6/6)			
Har de boende möjlighet att delta i måltidsförberedelserna?		100 % (6/6)		
Presenteras dagens matsedel inne i respektive boendegrupp?	83 % (5/6)	17 % (1/6)		
Är dukningen trevlig?	100 % 6/6			
Är dukningen anpassad efter de personer som bor på enheten?	83 % (5/6)		17 % (1/6)	
Blir de boende tillfrågade om vilken dryck de vill ha?	50 % (3/6)	17 % (1/6)	33 % (2/6)	Delvis innebär att några av de boende i en boendegrupp fick frågan, men inte alla.
Verkar de boende tycka om maten?	100 % (6/6)			

I samtliga boendegrupper på Krusmyntan är det dukat med servetter, blommor på borden och med tallriksunderlägg i avvikande färg. Maten serverades från en vagn i närheten av borden och personalen frågade var och en hur mycket mat de ville ha. Bröd, smör, dryck och måltidstillbehör finns på borden. Personalen sitter med och stöttar de boende under måltiden och hjälper till att upprätthålla samtal.

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 en av boendegrupperna spelades det lugn musik under måltiden. De boende satt länge runt bordet och pratade med varandra och med personalen och det var lugnt och stillsamt.

Krusmyntans resultat i brukarundersökningen ligger över snittet både i kommunen och i riket.

Styrkor och utvecklingsområden

De boende på Krusmyntan har möjlighet att påverka vilken mat som serveras genom att delta i boenderådet.

Måltidsmiljön är genomgående trivsamt.

I en av boendegrupperna spelades musik under måltiden vilket är ett gott exempel att sprida till övriga boendegrupper.

4.4 Granskningsresultat - Björkbackens äldrecentrum

Björkbackens äldrecentrum är ett vård- och omsorgsboende som består av åtta boendegrupper varav tre boendegrupper vänder sig till personer med demenssjukdom och fem har allmän, eller somatisk inriktning. Totalt bor 115 personer permanent på Björkbacken som drivs i kommunal regi. På Björkbacken finns också två enheter för korttidsvård som inte ingår i granskningen. Maten som serveras på Björkbacken kommer från restaurang Utsikten och levereras varm i matvagnar till respektive boendegrupp.

Av den överenskommelse⁷ som det kommunala vård- och omsorgsboendet Björkbacken har med Tyresö kommun framgår att de boende ska erbjudas möjlighet att vara delaktiga i ”ett hems förekommande sysslor”.

Överenskommelsen motsvarar avtalen som kommunen tecknat med de privata utförarna. Där framgår också att kosten ska vara näringsrik och av god kvalitet samt att mellanmål som är anpassade till de boendes behov ska erbjudas.

⁷ Överenskommelse, vård- och omsorgsboende – kommunal regi, DNR 2015/SN 0120

	Ja	Nej	Delvis	Kommentar
Är möbleringen anpassad efter målgruppens behov?	50 % (4/8)		50 % (4/8)	
Har de boende möjlighet att delta i måltidsförberedelserna?	25 % (2/8)	75 % (6/8)		
Presenteras dagens matsedel inne i respektive boendegrupp?	75 % (6/8)	12,5 % (1/8)	12,5 % (1/8)	Med delvis menas att enbart lunchen presenterades, inte middagen.
Är dukningen trevlig?	63,5 % (5/8)		37,5 % (3/8)	
Är dukningen anpassad efter de personer som bor på enheten?	75 % (6/8)		25 % (2/8)	
Blir de boende tillfrågade om vilken dryck de vill ha?	50 % (4/8)		50 % (4/8)	Med delvis menas att i fyra av boendegrupperna fick några av de boende frågan men inte alla.
Verkar de boende tycka om maten?	50 % (4/8)		50 % (4/8)	Med delvis menas att i fyra av åtta boendegrupper upplevde ungefär hälften av de boende att maten oftast var bra, medan övriga tyckte att maten nästan aldrig var bra.

Det finns stora skillnader mellan hur väl måltidssituationen fungerar i olika boendegrupper på Björkbacken. I några av boendegrupperna var personalen väldigt engagerad, satt med under måltiden och hjälpte aktivt till att upprätthålla samtal och att bidra till trivseln. I andra lämnades de boende ensamma under måltiden.

Björkbackens äldrecentrum ligger lågt i Socialstyrelsens brukarundersökning gällande frågor som rör maten. Björkbacken har ett sämre resultat än både riket i stort och Stockholms län. Det är dock stora skillnader mellan olika boendegrupper inom Björkbackens äldrecentrum rörande hur nöjda de boende är med maten. Detta trots att det är samma mat som serveras.

På Björkbacken finns oftast två olika maträtter att välja mellan vid huvudmålet. De boende vill oftast ha samma mat vilket gör att den populära maträtten tar slut. På demensenheter har man därför valt att beställa en maträtt och erbjuda alternativ i form av något lättlagat som kräm, omelett eller liknande istället.

Styrkor och utvecklingsområden

Solrosen och Näckrosen är goda exempel som kan fungera som förebilder för andra boendegrupper på Björkbacken.

De boende kan göras mer delaktiga i måltidsförberedelserna för att stärka de boendes självständighet.

4.5 Rutiner kring mathantering

Samtliga av de granskade verksamheterna har tydliga rutiner för egenkontroll för livsmedelshantering vilket också är ett krav enligt gällande avtal och regelverk. Samtliga av den tillfrågade personalen hade kännedom om, och följde, gällande rutiner. De rutiner som efterfrågades i granskningen var rutiner för basal hygien, temperaturkontroller samt rengöring av kylskåp.

På de flesta boenden är en i personalen ansvarig för måltiderna under dagen. Den person som har ansvaret under dagen är då i köket under hela måltiden och hjälper och stöttar de boende på olika sätt. Genom att en person är ansvarig minskar det spring av flera olika personer i köket som annars kan störa måltiden. Den ansvariga är i köket under stora delar av arbetspasset och har god kännedom om hur och vad de boende ätit under dagen. Den kunskapen går förlorad om det istället är flera olika personer som byter av varandra i köket.

Oftast är det personalen som gör matbeställningarna och de boende själva är sällan eller aldrig med. I några av boendegrupperna tillfrågas de boende innan beställningen görs, men endast i ett fåtal fall. Personalen menar att de känner de boende och vet vilken mat de tycker om och de säger att de anpassar matsedeln utifrån det. Det arbetssättet innebär att systematik för planering och beställning av maten saknas och att de boende har små möjligheter att påverka vad som serveras.

5 Socialstyrelsens brukarundersökning

Socialstyrelsen har under 2015 undersökt äldres uppfattning om äldreomsorgen inom hemtjänst och vård- och omsorgsboende. Svarsfrekvensen ligger mellan 40 och 60 procent.

Av de personer som besvarat enkäten har 31 % av svaren lämnats av den enskilde själv eller den enskilde tillsammans med någon annan. Resterande andel av svaren, 69 %, har lämnats av någon annan än den enskilde. Resultaten är något mer positiva där någon annan än den boende själv som svarat.

Verksamhet/område	Tycker att maten smakar bra (%)	Upplever måltiderna som en trevlig stund (%)
Riket	76	69
Stockholms län	74	68
Tyresö	74	69
Björkbackens äldrecentrum	66*	63
Krusmyntan	85	80
Trollängen	68	58
Ängsgården	100	100

*Det är stora variationer mellan olika boendegrupper inom Björkbackens äldrecentrum. Som högst är siffrorna för att maten smakar bra 90 % och som lägst 47 %.

Personer som är äldre än 80 år är generellt mer nöjda än personer mellan 65 och 79 år och kvinnorna är generellt mer nöjda än männen.

Under de senaste åren är trenden för vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun att nöjdheten med maten och måltiderna ökar.

Fråga	2013	2014	2015
Tycker att maten smakar bra (%)	71	69	74
Upplever måltiderna som en trevlig stund (%)	64	58	69

6 Sammanfattning och slutsatser

Vid tidpunkten för granskningen hade enbart ett av de fyra granskade vård- och omsorgsboendena, Krusmyntan, regelbundna möten med representanter från de boende, så kallade boenderåd. I rådet har de boende möjlighet att framföra sina åsikter rörande maten. På Ängsgården använde sig personalen istället av figurer för att notera vilken mat de boende tycker om. De ritade glada, likgiltiga eller ledsna gubbar för att markera i matlistan vilken mat de boende tycker om för att ha som underlag när de gör nya listor. På Ängsgården beställs också extra mycket säs till alla måltider eftersom personalen noterat att de boende vill ha mycket säs. På samtliga boenden har de boende möjlighet att få något annat att äta om de inte tycker om den mat som serveras.

Att lyfta frågan och att synliggöra verksamhetens rutiner och arbetssätt rörande maten och måltidssituationen är viktigt i sig, alldeles oavsett vilka åtgärder som genomförs. Personalens medvetenhet om måltidens betydelse är en viktig framgångsfaktor för att måltiden ska bli den höjdpunkt på dagen som den bör vara. Det finns flera studier och rapporter som beskriver vikten av personalens engagemang och kunskap, bland annat Livsmedelsverkets rapport.

Inte i någon av boendegrupperna var tv:n på under måltiden och i samtliga boendegrupper fick de boende den praktiska hjälp de behöver under måltiden som att skära maten och att föra maten till munnen.

6.1 Styrsystemet (lagar, ekonomi, riktlinjer etc.)

Granskningen visar att det finns stora skillnader mellan olika vård- och omsorgsboenden i Tyresö kommun. Det finns också stora skillnader mellan olika boendegrupper inom samma boende. Skillnaderna är inte beroende av boendets inriktning eller av vilken utförare det är.

Ersättningen som kommunen betalar ut till de vård- och omsorgsboenden som finns i kommunen skiljer sig åt.

	Ersättning per boende och dygn	Kostersättning per boende och dygn*
Ängsgården	1505	106
Trollängen	1459	95
Krusmyntan	1651	106
Egen regi	1680 (allmän) 1628 (demens)	118:50

*Ersättning enligt avtal/överenskommelser med socialförvaltningen. Ersättningen för kosten ligger utöver den generella ersättningen. Uppgifterna angående ersättningen är lämnade av enhetschefen för bistånd, äldreomsorg.

De boende själva betalar 3 105 i månaden för maten.⁸ Den verksamhet som har den bland de lägsta ersättningarna (Ängsgården) har det högsta resultatet rörande hur maten smakar och den verksamhet som har högst ersättning har det sämsta resultatet (Björkbacken).

De avtal och överenskommelser som Tyresö kommun har med de aktuella verksamheterna skiljer sig mycket lite åt. Övriga styr- och stöddokument är desamma för samtliga av de granskade verksamheterna.

Sammantaget är utgångspunkten i granskningen att ramarna och förutsättningarna för de granskade verksamheterna skiljer sig mycket lite åt. De skillnader som har betydelse för resultatet i granskningen handlar om lokalernas utformning, ledningens och personalens kunskaper, intresse och engagemang rörande frågan.

Verksamheterna själva har begränsade möjligheter att påverka styrsystemet.

⁸ http://www.tyreso.se/Omsorg_socialt-stod/Aldre/Avgifter-for-aldreomsorgen/

6.2 Måltidsmiljön/stämningen

Med måltidsmiljö/stämningen avses själva måltidsmiljön eller atmosfären, det vill säga det sammanlagda resultatet av de tre faktorerna rummet, mötet och maten som presenteras under en egen rubrik nedan.

6.2.1 Rummet

Måltidsmiljön är central när det gäller måltiderna på vård- och omsorgsboende. Det finns skillnader mellan de granskade verksamheterna, främst gällande lokalernas utformning, dukning och system för servering av maten. I några av de granskade verksamheterna är det trångt runt borden vilket försvårar för personalen att ta sig fram och det blir svårt för personer som använder rullstol att använda vissa platser vid bordet. Ljudmiljön skiljer sig också åt. I ett fåtal av de granskade boendegrupperna användes musik vid måltiden på ett medvetet och genomtänkt sätt men det vanligaste var att det var tyst under måltiden och att få samtal fördes runt borden.

Otillräcklig belysning kan också innebära svårigheter för de boende att klara av att äta självständigt. I flera av de granskade boendegrupperna var ljuset för svagt för att göra det möjligt för de boende att tydligt kunna se vad som finns på tallriken och på bordet. Efter granskningen rättades detta till omgående.

Måltidsmiljön är ett område som verksamheterna har relativt stora möjligheter att själva påverka. De kan påverka och förbättra belysningen, användandet av musik och möbleringen. Under granskningen visade det sig att det är ovanligt att musik används medvetet under måltiderna. Musik användes under måltiden i två boendegrupper på Trollängen samt i en av boendegrupperna på Krusmyntan.

6.2.2 Mötet

Personalens bemötande och engagemang har stor betydelse för hur måltiden som helhet upplevs av de boende. Det finns också stora möjligheter till lärande mellan olika boendegrupper inom samma boende och personalen kan på ett enkelt sätt få inspiration till nya och bättre arbetssätt. Under granskningen visade det sig att små saker gjorde stor skillnad. Exempelvis de hemmagjorda pannkakorna som var väldigt uppskattade. Även personalens bemötande när de serverade maten hade stor betydelse. Det var tydligt uppskattat när de serverade med ett ”smaklig måltid” och även när de boende själva fick bestämma hur mycket som lades upp på tallriken och vad de ville dricka.

Granskningen har visat att det med enkla medel går att förbättra måltidssituationen för de boende. Måltidssituationen fungerar bättre där de boende får vara delaktiga i måltiderna, där de boende själva får bestämma vad de ska dricka och hur mycket mat de ska äta och där måltiderna ses som en social aktivitet. De sociala aspekterna av måltiden är viktiga för de boendes upplevelse av maten och måltiden, och även för aptiten. Detta innebär att de sociala aspekterna också har betydelse för hur de boende mår fysiskt.

Verksamheterna har mycket goda möjligheter att påverka hur de boende upplever mötet med personalen.

6.2.3 Maten

Vilken mat som serveras, och hur den serveras, är också ett område där verksamheterna har stor möjlighet till egen påverkan. Till viss del beror matens kvalitet på vilken leverantör som valts och hur avtalet med leverantören ser ut. Både Ängsgården och Krusmyntan har valt att byta leverantör av mat när de inte var nöjda med den de hade. Bytet har inneburit en ökning av nöjdheten, framförallt på Ängsgården där 100 % av de boende nu uppger att de är nöjda enligt Socialstyrelsens brukarundersökning.

När det gäller hur väl måltidssituationen fungerar och vad de boende tycker om maten finns det stora skillnader mellan olika boenden men också mellan olika boendegrupper inom samma boende. Detta trots att samma mat serveras. Att det finns stora skillnader visar på att det är mer än enbart matens kvalitet som påverkar nöjdheten. Tydligast syns detta på Björkbacken.

I den mån boende själva uttryckte åsikter om maten handlade det främst om att de inte upplevde att de blev lyssnade på när de framförde klagomål. Vidare menade några av de boende att kosten kunde vara enformig. Det är vanligt att matlistan rullar på ett sexveckorsschema vilket gör att samma rätter återkommer i samma ordning.

Framgångsfaktorer:

- Att de boende har möjlighet till självbestämmande och att utöva inflytande över maten och måltidssituationen.
- Ledningens 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.
- Användning av färger och musik för att förbättra måltidsmiljön.

7 Referenser

Litteratur:

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, (2011) *Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen.*

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

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum, (2015) *Mat för äldre*

Övriga referenser:

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

Att mötas i musik, FoU Nordost och Svenskt Demenscentrum

Socialstyrelsens brukarundersökning 2015