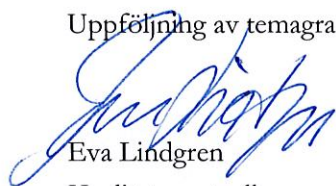


Datum 2019-12-09
DNR 2019/KS 0319

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

Uppföljningen genomfördes: augusti-oktober 2019

Uppföljning av temagranskningen är genomförd av:



Eva Lindgren
Kvalitetscontroller
eva.lindgren@tyreso.se



Ansa Haapala
Kvalitetscontroller
ansa.haapala@tyreso.se

Rapporten överlämnas till förvaltningen för liv och hälsa för eventuella åtgärder med anledning av granskningen.

Tyresö den 2019-12-09



Thomas Halvarsson
T f chef kvalitetsenheten

Innehållsförteckning

1	Syfte	3
1.1	Metod och avgränsning.....	3
2	Granskningsmodell	3
2.1	Styrsystemet	4
2.2	Måltidsmiljön /Stämning.....	5
2.3	Rummet – Mötet – Maten.....	6
3	Resultat av granskningen.....	7
3.1	Granskningsresultat - Trollängen	7
3.2	Granskningsresultat - Krusmyntan	8
3.3	Granskningsresultat - Björkbacken.....	10
4	Socialstyrelsens brukarundersökning	11
5	Sammanfattning och slutsatser.....	13
6	Referenser	15

1 Syfte

Kommunstyrelsen i Tyresö kommun beslutar årligen om granskningsplan för privat och kommunal verksamhet. Granskningarna görs av kvalitetsenheten, avdelningen för medborgarfokus inom kommunstyrelseförvaltningen.

Rapporten är en uppföljning av temagranskningen som gjordes 2015 av mat och måltider på vård- och omsorgsboenden, dnr 2016/KS 0116. Syftet är att redovisa på vilket sätt verksamheterna arbetat och ge en nulägesbeskrivning.

1.1 Metod och avgränsning

Utöver observationer av måltidssituationen har en enkät skickats ut till verksamhetscheferna. Kvalitetscontrollers har även samtalat med boende och personal samt tagit del av aktuell forskning, referenslitteratur och rekommendationer i ämnet.

Observationerna har främst skett under huvudmålet på vardagar under perioden augusti till oktober 2019.

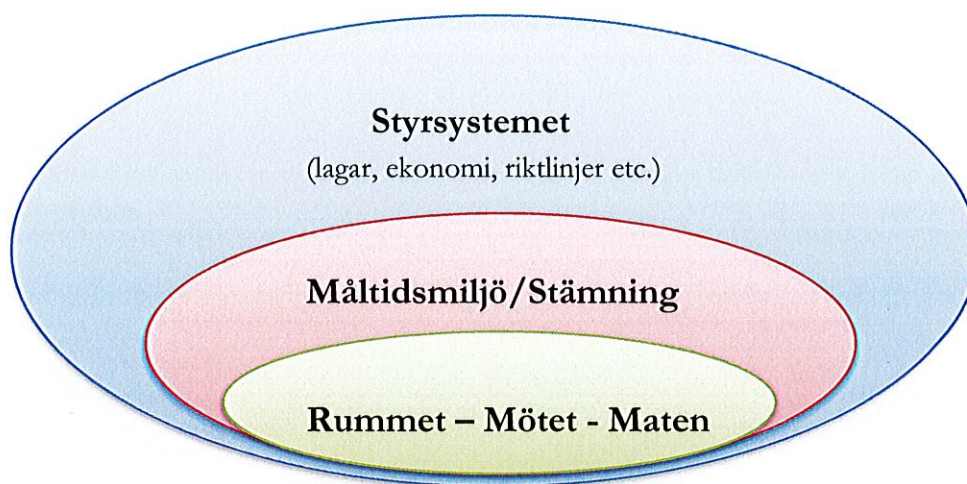
Fokus i granskningen har huvudsakligen varit de sociala aspekterna av måltiden som exempelvis dukning, servering, social samvaro och de boendes möjligheter att själva påverka måltiden. För att ta reda på hur maten smakar har de boende tillfrågats och kvalitetscontroller har även observerat om de boende äter med god aptit eller inte.

2 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.

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. Dessa aspekter påverkas i sin tur av styrsystemet med lagar, regler och ekonomiska förutsättningar. Granskningens fokus har legat på de två inre cirklarna i modellen eftersom det är där verksamheterna har störst möjlighet att påverka.

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

2.1 Styrsystemet

Av socialtjänstlagen framkommer att insatsen vård- och omsorgsboende ska hålla en god kvalitet. Bra mat och en trivsamt och välfungerande måltidssituation är en kvalitetsfaktor för personer som bor på ett vård- och omsorgsboende.

Av socialstyrelsens allmänna råd framgår att genom att arbeta systematiskt och strukturerat med 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

Standarden redogör för kvalitetsaspekter inom olika områden. Där beskrivs även området mat, måltid och nutrition. De kvalitetskriterier som tas upp i standarden är bland annat att den äldre får ett individuellt anpassat stöd vid måltiderna. Det är också viktigt att maten serveras på ett tilltalande och trevligt sätt. I standarden betonas betydelsen av att de äldre har möjlighet att välja mat och dryck som de är vana vid.

2.2 Måltidsmiljön /Stämning

Det är flera faktorer som påverkar måltidsmiljön, som att det ska vara trivsamt, skapa trygghet och välbefinnande. Måltiden ska även bidra till att stödja den enskildes möjlighet till självbestämmande, bland annat genom att få bestämma hur mycket mat och vilken dryck man vill ha. För personer med demenssjukdom är det viktigt att skapa en lugn måltidsmiljö till exempel genom att personalen sitter ner under måltiden och inte börjar duka av innan alla har ätit klart, att stänga av tv:n osv.

Många äldre personer har nedsatt syn och det är därför viktigt att förstärka kontraster mellan färger, när det gäller dukning. Starka färger upplevs oftast som positiva för personer med demenssjukdom. Användande av färg- och ljussättning bidrar till att stödja, förtydliga och underlätta den dagliga livsföringen. 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.²

Det finns flera studier som visar att musik under måltiden kan påverka den äldres aptit och ha en lugnande inverkan på personer med demenssjukdom, det kan göra att de sitter kvar längre vid bordet och därför äter mer.

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

² <http://www.demenscentrum.se/Arbeta-med-demens/Metoder-och-arbetsatt/Mat-och-maltid/Hitta-ratt-med-hjalp-av-farg/>

2.3 Rummet – Mötet – Maten

Omgivningen som den enskilde vistas i under måltiden är betydelsefull. Det är viktigt att den är funktionell vad gäller möbler och tillräcklig belysning, men också att den är ombonad och tilltalande.

I begreppet rummet innefattas inredningen med färgsättning, möbler, textilier och belysning. Det är faktorer som kan vara svåra för omsorgspersonalen att påverka. Det finns större möjlighet för omsorgspersonalen att påverka möblering och bordets dukning.

De måltider som är rätt utformade kan vara en trevlig stund och uppskattad aktivitet för de som bor på vård- och omsorgsboende. Det är också något som kan leda till socialt samspel och engagemang. Att personalen sitter ner tillsammans med de boende och samtalar under måltiden bidrar till den sociala samvaron.

Personer med demenssjukdom kan uppleva en känsla av otillräcklighet när det blir svårt att klara olika moment, som att sitta vid ett bord och äta tillsammans med andra. Det är viktigt att personalen har förmåga, att på ett sätt som inte är kränkande eller tillrättavisande, ge anpassat stöd till de boende. För att det ska fungera krävs kunskap, engagemang och lyhördhet.

Det är vanligt att äldre kan ha problem med bland annat nedsatt aptit, tugg- och sväljproblem, motoriska svårigheter och nedsatt syn. Personer med demenssjukdom kan också ha nedsatt koncentrationsförmåga och svårt att veta hur olika föremål som exempelvis kniv och gaffel ska användas. Om stödet inte fungerar kan måltiderna, istället för att vara ett glädjeämne, bli ett orosmoment och något de boende helst vill slippa.

Att använda metoden omsorgsmåltider³ är ett bra sätt att ge stöd till personer med demenssjukdom. Metoden innebär att personalen äter tillsammans med de boende i syfte att bland annat fungera som förebilder. Om de boende inte har förutsättningar att faktiskt äta den mat som serveras är matens kvalitet av mindre betydelse. Omsorgsmåltider är något som bör erbjudas enligt Socialstyrelsens nationella riktlinjer⁴.

³ Vid omsorgsmåltider äter personalen en smakportion av samma mat som de boende äter.

⁴ Nationella riktlinjer för vård och omsorg vid demenssjukdom, socialstyrelsen

3 Resultat av granskningen

Fyra vård- och omsorgsboenden i Tyresö ingick i temagranskningen 2015. Verksamheten på Ängsgården upphörde under 2018. Den uppföljande granskningen omfattar därför Björkbackens, Trollängens och Krusmyntans vård- och omsorgsboenden.

3.1 Granskningsresultat - Trollängen

Trollängens vård- och omsorgsboende består av 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.

Den mat som levereras färdiglagad är den del av måltiden som innehåller protein, d.v.s. kött, fisk eller fågel. Maten levereras nedkyld men inte fryst. Måltidstillbehören, som potatis, ris, grönsaker och dessert tillreds av personalen på respektive boendegrupp. Personalen köper inget kaffebröd utan bakar så gott som dagligen.

På alla boendegrupper på Trollängen är det dukat med servetter, blommor på borden och med tallriksunderlägg i avvikande färg. På flertalet av boendegrupperna finns kryddor framställda på borden men ingen dryck eller andra måltidstillbehör.

Personalen frågar de boende hur mycket mat och vilka tillbehör de vill ha samt om någon vill ha påfyllning av något. De boende verkade tycka om maten som serverades. Det märktes bland annat genom att de åt med god aptit och flera sa att de tyckte att maten var god. För de boende som inte vill ha den mat som serveras ordnar personalen något annat att äta till exempel grönsakssoppa, omelett eller pannkakor.

På någon 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. På boendegrupperna med demensinriktning har personalen möjlighet att tillämpa omsorgsmåltider, men personalen sitter inte alltid ner tillsammans med de boende under hela måltiden.

Under 2019 har verksamheten haft kost, nutrition och måltider som tema. De har bland annat arbetat med måltidsmiljö och högtider. Arbetet med mat och måltider följs upp på arbetsplatsträffar, enhetsmöten och kostmöten. Verksamheten uppger att personalen aktivt ska delta i måltiden för att främja en lugn miljö. Verksamheten har en aktivitetsresurs, som sedan i juni, ska fungera som sällskap/måltidsvärdinna vid måltiderna och bidra till samtal runt matbordet.

På Trollängen finns inget matråd där de boende deltar fast personalen försöker uppmuntra till detta. Verksamheten arbetar därför med att involvera de boende i beställning, planering av menyer, bakning och högtider.

Sex undersköterskor och tre sjuksköterskor deltog i Nestors⁵ nutritionsutbildning 2018/2019. Flera undersköterskor har gått webbutbildningar som "Samtal och råd om bra matvanor".

Styrkor

Måltidsmiljön är genomgående lugn och trivsamt.

Att personalen bakar kaffebröd bidrar till trivsel och uppskattas av de boende.

Utvecklingsområden

Verksamheten behöver fortsätta att utveckla arbetet med omsorgsmåltider.

Flertalet boendegrupper kan utveckla dukningen genom att ställa fram dryck och övriga måltidstillbehör på borden.

3.2 Granskningsresultat - Krusmyntan

Krusmyntans vård- och omsorgsboende består av sex boendegrupper varav fem vänder sig till personer med demenssjukdom och en har allmän inriktning. Totalt bor 52 personer på Krusmyntan, verksamheten drivs av Vardaga.

Varmrätten levereras oftast färdiglagad en gång i veckan och värms på plats. Måltidstillbehören som sås, potatis, ris och sallad tillreds av personalen på boendegrupperna. En del maträtter lagas från grunden enligt Vardagas

⁵ Nestor FOU, är ett forsknings- och utvecklingscenter med äldre i fokus.

matkoncept ”Mat som hemma”. Matsedeln görs centralt inom Vardaga och de boende har små möjligheter att påverka vilka maträtter som erbjuds. Varje våningsplan bakar emellanåt något till eftermiddagskaffet.

I samtliga boendegrupper på Krusmyntan är det dukat med servetter och med tallriksunderlägg i avvikande färg. Maten serveras antingen från en vagn i närheten av borden eller som på någon boendegrupp från karotter på borden. På de flesta boendegrupperna frågar personalen de boende hur mycket mat de vill ha och om de vill ha påfyllning.

På någon boendegrupp finns bröd, smör, dryck och måltidstillbehör framställda på borden. Personalen har omsorgsmåltider och sitter med och hjälper de boende under måltiden och bidrar till samtal. De boende sitter länge runt bordet och pratar med varandra och med personalen och det är lugnt och trivsamt.

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 samtal med personalen framkommer att för de boende som inte vill ha den mat som serveras finns ingen alternativ maträtt.

Krusmyntan har en ny verksamhetschef som vill utveckla måltidssituationen eftersom hon anser att måltiderna är en viktig social aktivitet. Under hösten genomförde verksamheten måltidsobservationer på samtliga boendegrupper. Genom observationerna har de fått en tydligare bild av vad som behöver förbättras och kommer att arbeta med det under planeringsdagen i november.

Verksamheten har inte lämnat någon uppgift om hur många av personalen som deltagit i Nestors nutritionsutbildning.

Styrkor

Verksamheten har lyckats skapa en genomgående lugn och trivsamt måltidsmiljö.

Personalen använder omsorgsmåltider och sitter ner tillsammans med de boende under hela måltiden.

Verksamheten har genomfört måltidsobservationer i syfte att förbättra måltidssituationen.

Utvecklingsområden

Det är kvalitetsskillnader mellan personalens arbete vid måltiderna på de olika boendegrupperna.

Verksamheten behöver utveckla en större flexibilitet kring den mat som erbjuds, till exempel behöver de vid behov kunna erbjuda något annat än det som står på matsedeln.

3.3 Granskningsresultat - Björkbacken

Björkbackens vård- och omsorgsboende består av sex boendegrupper varav två boendegrupper vänder sig till personer med demenssjukdom och fyra har allmän inriktning. Totalt finns 88 boendeplatser på Björkbacken.

Maten som serveras på Björkbacken kommer från restaurang Utsikten och levereras varm i matvagnar till respektive boendegrupp. Sallad och andra tillbehör levereras färdiga tillsammans med varmrätten. Kaffebröd beställs oftast från restaurang Utsikten. Till lunch och middag erbjuds två maträtter att välja på.

Måltidsmiljön, som atmosfär och dukning, är inte lika inbjudande och trevlig på alla boendegrupper. På flertalet av boendegrupperna är det dukat med servetter, blommor på borden och några har tallriksunderlägg i avvikande färg. På nästan alla boendegrupper finns kryddor framställda på borden och vid några bord finns dryck.

Det är stora skillnader mellan hur väl måltidssituationen fungerar på de olika boendegrupperna på Björkbacken. På alla boendegrupper tillfrågades de boende om vilken maträtt och dryck de önskade.

I några av boendegrupperna är personalen mycket engagerad, de sitter med under måltiden och bidrar aktivt till att upprätthålla samtal och trivsel. På samtliga boendegrupper oavsett inriktning finns möjlighet att tillämpa omsorgsmåltider men metoden används inte genomgående.

De boende är aktiva i matrådet tillsammans med ledningen och chefen för restaurang Utsikten. Klagomål från de boende som framkommit är bland annat att maten inte varit varm vid servering och att kvaliteten varit ojämn.

Verksamheten har arbetat aktivt med att skapa en lugnare måltidsmiljö för de boende. Under 2019 har verksamheten genomfört måltidsobservationer på alla boendegrupper och arbetar med att förankra ett gemensamt arbetssätt hos samtliga medarbetare.

Sex undersköterskor och alla sjuksköterskor deltog i Nestors nutritionsutbildning 2018/2019.

Styrkor

Att både boende och ledningen på Björkbacken är engagerade i matrådet visar att frågan är viktig för verksamheten.

Verksamheten har använt måltidsobservationer i syfte att skapa ett gemensamt arbetssätt för att förbättra måltidssituationen.

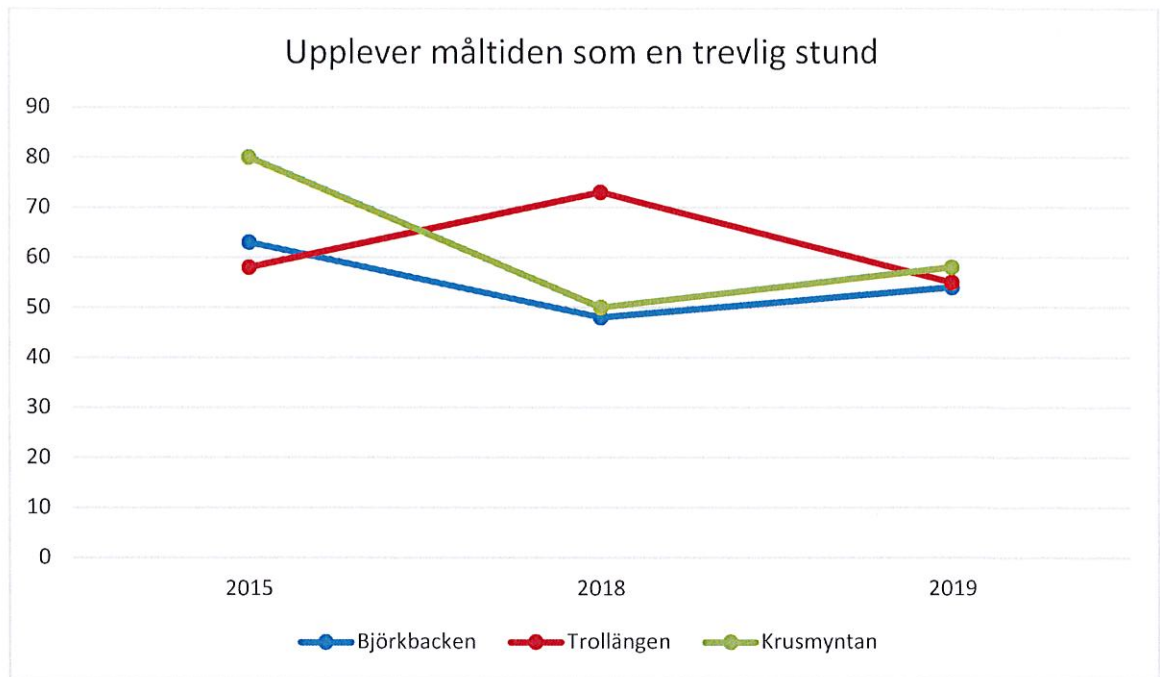
Utvecklingsområden

Det är stora kvalitetsskillnader på måltidsmiljön mellan boendegrupperna på Björkbacken.

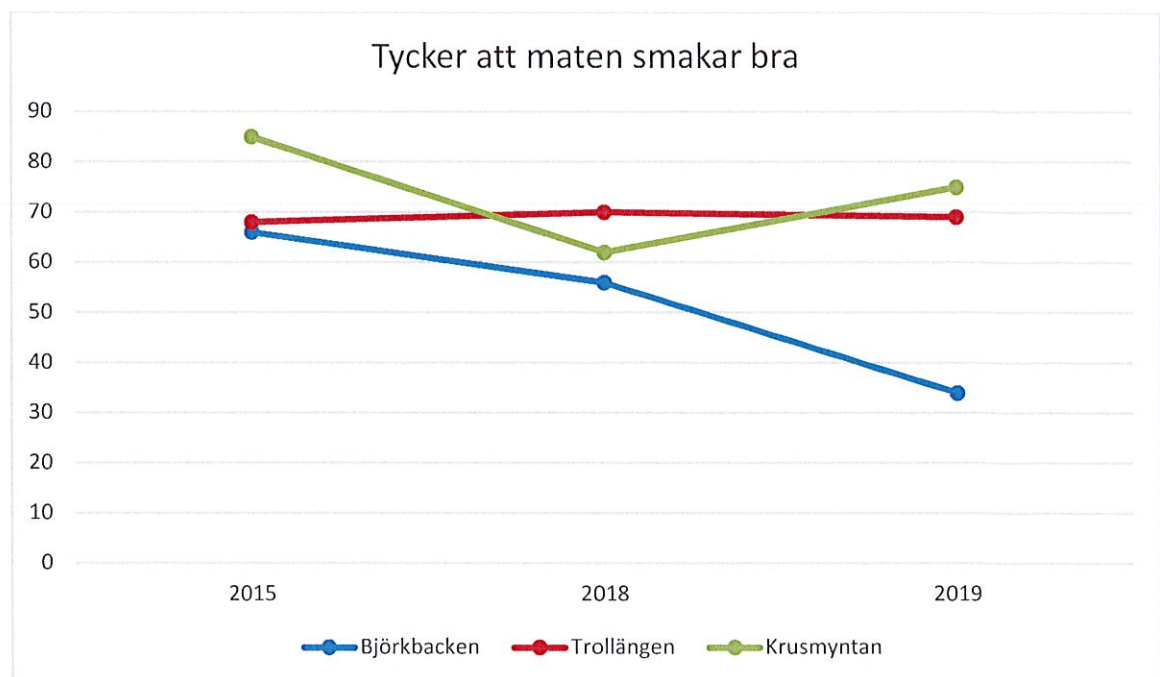
Verksamheten behöver mer genomgående använda metoden omsorgsmåltider.

4 Socialstyrelsens brukarundersökning

Socialstyrelsen undersöker årligen de äldres uppfattning om äldreomsorgen inom hemtjänst och vård- och omsorgsboende



I riket är andelen äldre som upplever måltiden som en trevlig stund 68 procent.



I riket är andelen äldre som tycker att maten smakar bra 74 procent.

5 Sammanfattning och slutsatser

Vid den uppföljande granskningen är det endast Björkbacken som har strukturerade och regelbundna matrådsmöten tillsammans med boende. På Trollängen försöker personalen istället att involvera de boende i planering och beställning på respektive boendegrupp. På Krusmyntan har de inget matråd tillsammans med de boende.

Verksamheterna behöver utveckla de boendes möjlighet till delaktighet och självbestämmande genom att ställa fram dryck och måltidstillbehör på borden. Om det inte är möjligt kan verksamheten presentera tillbehör och dryck på ett bättre sätt för att underlätta för de boende att göra egna val. Måltidssituationen fungerar bättre där de boende får vara delaktiga i måltiderna, det vill säga när de själva får bestämma vad de ska dricka och hur mycket mat de ska äta och där måltiderna ses som en social aktivitet.

På samtliga vård- omsorgsboenden får de boende individuellt anpassat stöd vid måltiden. Genom att använda omsorgsmåltider kan stödet utvecklas och personalen bidra till samtal runt borden och därmed öka den sociala samvaron. De sociala aspekterna är viktiga för de boendes upplevelse av maten och måltiden, men även för aptiten. Det är alltså inte bara det som ligger på tallriken som har betydelse för måltiden. Det finns några boendegrupper inom varje vård- och omsorgsboende som använder omsorgsmåltider fullt ut och som därmed skapar förutsättningar för en god måltidsituation. Krusmyntan är det vård- och omsorgsboende där personalen genomgående sitter i lugn och ro vid matbordet under hela måltiden.

Alla vård- och omsorgsboenden har arbetat med att förbättra måltidssituationen under det senaste året. Det är skillnader i hur långt man kommit i sitt utvecklingsarbete mellan de olika boendegrupperna inom samma vård- och omsorgsboenden.

Uppföljningsgranskningen ger en ögonblicksbild av måltidssituationen och en faktor som kan spela in är vilka som arbetar just den dagen. Personalens förhållningssätt som bemötande och kommunikation har stor betydelse.

Engagemang och medvetenhet om måltidens betydelse är en viktig framgångsfaktor för att måltiden ska bli en höjdpunkt på dagen.

Framgångsfaktorer

Att de boende har möjlighet till självbestämmande och att utöva inflytande över maten och måltidssituationen.

Ledningen 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.

6 Referenser

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, (2019) *Bra måltider i äldreomsorgen*

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

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum, *Mat för äldre*

Myndigheten för delaktighet, (2015) *Miljöanpassningar som bidrar till ökad delaktighet*

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

Socialstyrelsen, Nationella riktlinjer för vård och omsorg vid demenssjukdom
<https://roi.socialstyrelsen.se/riktlinjer/nationella-riktlinjer-for-var-d-och-omsorg-vid-demenssjukdom/1>

Socialstyrelsens brukarundersökning 2019