



De boendes upplevelse av maten och måltidssituationen.

Dianagårdens -, Kattrumpstullens - och Rio vård- och omsorgsboende inom Östermalms stadsdelsnämnd

Brukarundersökning december 2007

Innehållsförteckning

1. Styrkor och utvecklingsområden	
1.1 Styrkor och utvecklingsområden – en sammanfattning	3
1.2 Nuläge	3
2. Bakgrund	
2.1 Vård- och omsorgsboendena	3
2.2 Matleverantör	3
2.3 Maten i fokus	4
3. Metod	4
4. Resultat	
4.1 Vilka är de boende?	4
4.2 Måltidssituationen	5
4.3 Intryck och upplägg	5
4.4 Smak och konsistens	6
4.5 Varmhållning och kryddning	6
4.6 Matsedelns variation	7
4.7 Skriftliga kommentarer	7

1. Styrkor och utvecklingsområden

1.1 Styrkor och utvecklingsområden – en sammanfattning

Av resultatet framkommer att flertalet boende är nöjda med måltidssituationen såsom dukning, hjälp och stämning runt måltiden. När det gäller intryck och upplägg av maten är ca tre av fyra svarande i stort sett nöjda. Flera är nöjda med potatisens kvalitet.

När det gäller smak och konsistens så upplever många att köttet och grönsakerna är svårtuggade. Det är ca hälften som upplever att maten ser god ut liksom önskar att matsedeln är mer varierad. Cirka var tredje svarande är inte nöjd med varm-hållning och kryddning.

1.2. Nuläge

Den kritik som finns avseende varmhållning, smak och konsistens kan i många fall sammankopplas med att maten vid tillfället för enkätundersökningen levererades varm. Maten kan vara god och näringsriktig vid tillagningen men risken finns att detta försämras efter varmhållning, distribution och servering. Sodexho AB har sedan början av året övergått till ett kallmatssystem. Det innebär att personalen står för uppvärmningen och ex. kokar färdigt potatis, pasta och grönsaker.

I kontakt med vård- och omsorgsboendena framkommer det att det har skett en märkbar kvalitetshöjning av maten i och med att personalen på boendena står för uppvärmningen. Responsen från pensionärerna är mycket positiv, maten är varmare, godare och saftigare. I och med att maten färdigställs på avdelningen doftar det gott från köken. Potatisen smakar nykokt och grönsakerna är krispiga. Personalen på demensavdelningarna har uppmärksammat att de boende generellt äter bättre än tidigare.

När det gäller andra frågor om maten, såsom matsedelns variation, så finns kostråd som träffas en gång per månad där representanter från Sodexho AB, brukare och personal ingår.

2. Bakgrund

2.1 Vård- och omsorgsboendena

Dianagårdens -, Kattrumpstullens - och Rio vård- och omsorgsboenden är avsedda för personer över 65 år som är i behov av heldygnsomsorg. Boendena har inriktning mot personer med demenssjukdomar och inriktning mot personer med somatiska besvär. Flertalet av de boende har mycket nedsatt hälsotillstånd och i behov av omfattande hjälp. Flera äter konsistensanpassad kost på grund av olika sjukdomstillstånd.

2.2 Matleverantör

Stadsdelsnämnden har sedan 2003-11-20 avtal med Sodexho AB om tillagning av varma måltider, lunch och middag, och leverans av dessa till Dianagårdens, Katt-

rumpstullens och Rios vård- och omsorgsboende. Mot bakgrund av att Östermalms boenden kommer att övergå till entreprenörsdrift från och med 2008-09-15 har avtalet med Sodexo AB förlängts till och med detta datum. De övertagande entreprenörerna ansvarar därefter för upprättande av kostavtal.

2.3 Maten i fokus

Maten är av central betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande. För att uppnå god kvalitet är det viktigt att se till alla delar kring måltiden. Orsakerna till att äldre kan ha svårigheter att tillgodose sig eller uppskatta maten kan vara många. Det är givetvis av stor vikt att maten är vällagad, doftar gott och har rätt konsistens samt att den serveras i en trivsamt och lugn miljö. Personalen måste ha också ha kunskap om hur sjukdom och åldersbesvär kan påverka t.ex. aptit och smak och hur undernäring kan förebyggas.

Mot bakgrund av detta pågick det under 2007, med medel från Kompetensstegen, ett kostprojekt ”Maten i fokus” på vård- och omsorgsboendena. Inom ramen för projektet genomfördes bl.a. ett antal utbildningar inom kostområdet, t.ex. livsmedelshygien, kost och näringslära, bemötande och munvård. Även praktiska moment som dukning, servering och måltidsobservation genomfördes.

3. Metod

I december 2007 skickades en enkät rörande maten och måltidssituationen ut till samtliga boende på Dianagårdens -, Kattrumpstullens - och Rio vård- och omsorgsboende. Totalt skickades 224 enkäter ut tillsammans med ett informationsbrev. De boende har besvarat frågorna anonymt och lämnat enkätsvaren i omärkta kuvert till verksamhetschefen på respektive boende. Det inkom totalt 108 svar på enkäten vilket ger en svarsfrekvens på 48 %. Bearbetning av data har gjorts med hjälp av dataprogrammet Excel. Enkätundersökningen har genomförts av Hanna Runling i samarbete med kostprojektet ”Maten i Fokus”.

4. Resultat

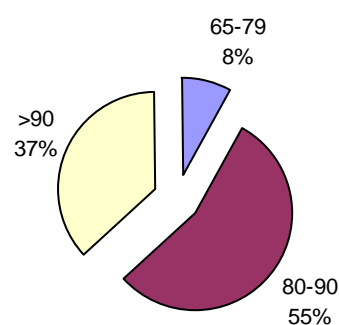
I procentangivelserna avser 100 % samtliga personer som har svarat på enkäten (108 inkomna svar av 224 utskickade enkäter).

4.1 Vilka är de boende?

Flertalet, 85 %, av de boende är kvinnor. När det gäller fördelning av ålder så är 55 % mellan 80 och 90 år och närmare 40 % är över 90 år (diagram 1).

Det är 64 % som har fått hjälp med att besvara enkäten. I de fall man har angivit vem som har hjälpt till så rör det sig om anhörig eller personal.

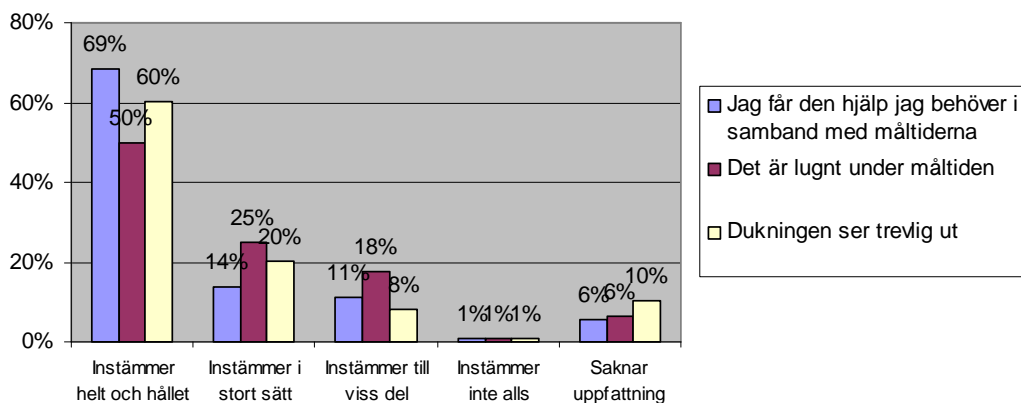
Diagram 1: Brukarens ålder



4.2 Måltidssituationen

Det är närmare 85 % som har angett är de, helt och håller eller i stort sett, får den hjälp de behöver i samband med måltiden. Tre av fyra tycker att det är lugnt under måltiden och 80 % anser att dukningen ser trevlig ut (diagram 2).

Diagram 2: Måltidssituationen



4.3 Intryck och upplägg

Det är drygt hälften, helt eller i stort sett, som instämmer i att maten som serveras ser god ut. Tre av fyra menar att portionerna, helt och hållet eller i stort sett, är tillräckligt stora och närmare 70 % anser att det är tillräckligt med sås. Det är i genomsnitt 10 % som saknar uppfattning i frågan (diagram 3).

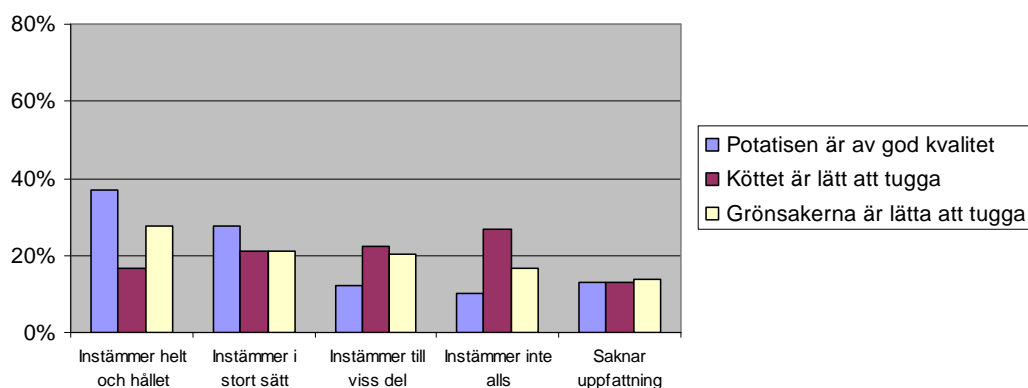
Diagram 3: Intryck och upplägg



4.4 Smak och konsistens

Det är 65 %, helt eller i stort sett, som instämmer i att potatisen är av god kvalitet. Av de svarande är det 10 % som inte instämmer alls. När det gäller köttets konsistens anser 38 % att det, helt eller i stort sett, är lätt att tugga. Det är 27 % som tycker köttet är svårtuggat. Närmare hälften menar att grönsakerna helt eller i stort sett är lätta att tugga. Det är i genomsnitt 10 % som saknar uppfattning i frågan (diagram 4).

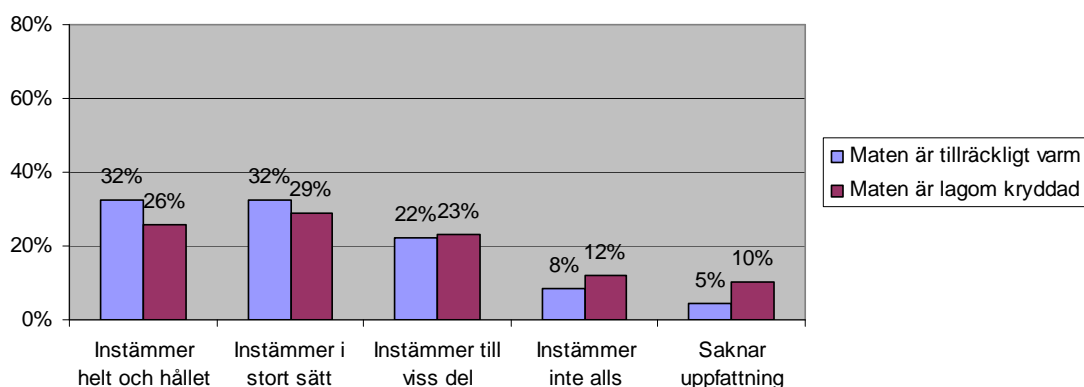
Diagram 4: Smak/konsistens



4.5 Varmhållning och kryddning

Av de svarande tycker ca 65 % att maten, helt eller i stort sett, är tillräckligt varm. Drygt hälften tycker detsamma avseende matens kryddning (diagram 5). Det är 8 % som inte alls tycker att maten är tillräckligt varm och 12 % som inte tycker maten är tillräckligt kryddad.

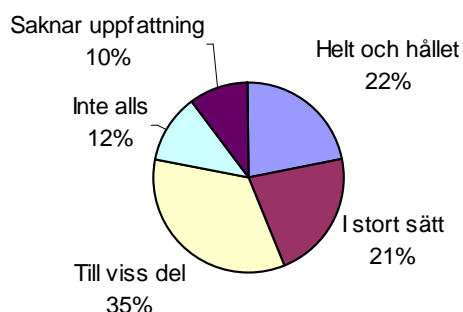
Diagram 5: Varmhållning och kryddning



4.6 Matsedelns variation

Drygt 40 % tycker, helt eller i stort sätt, att den mat som serveras är tillräckligt varierad. Av de svarande tycker 12 % att matsedeln inte är tillräckligt varierad (diagram 6).

Diagram 6: Matsedeln är varierad



4.7 Skriftliga kommentarer

Det är 32 % (35 personer) som har använt möjligheten att lämna någon form av kommentar. Flera av kommentarerna härrör till att flera personer har svårt att ta ställning till frågorna om maten då de äter konsistensanpassad kost, exempelvis passerad mat.

Några personer har lyft fram att de är nöjda med maten och tycker att den smakar bra. Flera framför önskemål på att det serveras mer färska grönsaker istället för kokta och att det serveras mer frukt som alternativ till de söta desserterna. Några personer tog upp att maten inte alltid är tillräckligt varm.

En del tog upp att de önskar en mer varierad matsedel och att det serveras mer svenskt husmanskost. En kommentar handlade om att det är svårt att hålla mat-tiderna då leveranserna ibland är försenade.

När det gäller matens kvalitet tog flera personer upp att maten ibland är smaklös och behöver kryddas mer. Någon tyckte att matens färg ibland inte ser inbjudande ut och efterfrågade allmänt bättre kvalitet på maten. En annan person påtalade att det är för mycket fett och socker i maten. Flera tyckte att köttet som serveras är för segt.