



Handläggare: Gunilla Schedin
Tfn: 508 09 015

Till Norrmalms stadsdelsnämnd

Äldreboenden, skolor och mat - svar på skrivelse från vice ordföranden Inge-Britt Lundin m.fl. (fp)

Förslag till beslut

Skrivelsen besvaras med stadsdelsförvaltningens tjänsteutlåtande.

Ylva Tengblad
stadsdelsdirektör

Annette Luengo
avdelningschef

Mona Lindgren
avdelningschef

Sammanfattning

Vice ordföranden Inge-Britt Lundin m.fl. (fp) har inkommit med en skrivelse till stadsdelsnämnden angående den mat som serveras inom hemtjänsten, på vård- och omsorgsboenden och på skolorna. De vill bl.a. veta hur maten tillagas, om det förekommer långa transportsträckor och om maten lagas flera dagar i förväg.

Både den mat som serveras på stadsdelens vård- och omsorgsboenden, på skolorna och de matlådor som tillhandahålls inom hemtjänsten tillagas, med några få undantag, av upphandlade entreprenörer. All mat, bortsett från de matlådor en av entreprenörerna levererar, tillagas inom stadsdelen, vilket betyder att några långa transportsträckor inte förekommer mer än i ett fall. Endast kalla matlådor lagas flera dagar i förväg.

Ärendets beredning

Detta ärende har beretts inom planeringsavdelningen på uppdrag av vård- och omsorgsavdelningen och barn- och ungdomsavdelningen.

Bakgrund

Vice ordföranden Inge-Britt Lundin m.fl. (fp) har inkommit med en skrivelse till stadsdelsnämnden angående den mat som serveras inom hemtjänsten, på äldreboenden och skolor. I skrivelsen refereras bl.a. till en tidningsartikel där man uppgivit att Stockholms stad är dålig på att ställa krav på dem som levererar mat till stadens äldreboenden och skolor.

Vice ordföranden Inge-Britt Lundin m.fl. (fp) vill ha en fullständig och utförlig redovisning av hur den mat som serveras på Norrmalms äldreboenden och skolor och inom hemtjänsten tillagas, om det förekommer långa transportsträckor och om maten lagas flera dagar i förväg. De vill också veta hur brukarundersökningar genomförs bland de äldre, deras anhöriga och skoleleverna.

Stadsdelsnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 24 augusti 2006 att överlämna skrivelsen till förvaltningen för beredning. Skrivelsen bifogas.

Förvaltningens redovisning

Hemtjänst, vård- och omsorgsboenden

De matlådor som tillhandahålls inom **hemtjänsten** tillagas och levereras, med undantag av Johannes hemtjänst, av upphandlade entreprenörer. Stadsdelsnämnden har ingått avtal med tre olika entreprenörer, Medirest AB, Samhall AB och Sodexho AB. Avtalet gäller fr.o.m. den 1 oktober 2004 t.o.m. den 30 september 2007 med möjlighet till två års förlängning. Förfrågningsunderlaget inför upphandlingen har godkänts av stadsdelsnämnden.

Av de avtal som slutits med entreprenörerna framgår bl.a. att kvaliteten på maten ska uppfylla Livsmedelsverkets krav på näringsvärde, att maten ska vara variationsrik och komponeras utifrån god kännedom om vad äldre föredrar för typ av mat. Vidare framgår att det ska vara skillnad mellan vardagsmåltider och helgmåltider och att det varje vecka ska finnas minst tio olika rätter och minst sju vegetariska alternativ att välja mellan. Matseklarna ska ha variation över minst en femveckorsperiod.

Av avtalen framgår också att leverantören själv ska svara för att det finns system för klagomålshantering och fortlöpande inhämta synpunkter från brukare och beställare.

Medirest AB levererar både varma och kalla matlådor. Maten tillagas i leverantörens kök på Norrmalm. Varma matlådor levereras dagligen och

kalla matlådor veckovis. Samhall AB levererar vakumpackade kalla matlådor. Maten tillagas i Sala och levereras veckovis. Ingen av hemtjänstenheterna anlitar för närvarande Sodexo AB för matleveranser.

Birkastans hemtjänst anlitar Medirest AB för leverans av både varma och kalla matlådor. Varma matlådor levereras dagligen och kalla lådor veckovis. De kalla matlådorna förvaras antingen i brukarens kylskåp eller i hemtjänstlokalen. Det senare gäller i de fall brukaren på grund av demens eller av andra orsaker inte bedöms kunna hantera att ha flera matlådor hemma samtidigt. Medirest AB levererar också matlådor till *Riddarsporrens hemtjänst*. I detta fall gäller det enbart varma matlådor och de allra flesta av brukarna bor på Riddarsporrens seniorboende.

Drottninggatans hemtjänst anlitar Samhall AB. Liksom inom Birkastans hemtjänst förvaras matlådorna antingen i brukarens kylskåp eller i hemtjänstlokalen för att, en i taget, överlämnas till brukaren.

Johannes hemtjänst anlitar ingen av entreprenörerna. Brukarna har själva valt att få matlådor levererade från annat håll, t.ex. från restaurang Tulegården eller från den restaurang Medirest AB driver på Väderkvarens vård- och omsorgsboende.

Inom samtliga hemtjänstenheter kan de brukare som så önskar få matlådor levererade från restaurang eller någon butik. Den som inte vill ha matlådor och inte heller bedöms kunna klara matlagningen på egen hand får hjälp med tillagningen av hemtjänstpersonalen. Det kan emellertid vara svårt att i dessa fall erbjuda en lika variationsrik och näringsmässigt riktigt sammansatt mat som den mat som de olika entreprenörerna levererar.

Det är generellt mycket få klagomål på den mat som tillhandahålls inom hemtjänsten. I de fall klagomål förekommer handlar det i de allra flesta fall om att den äldre inte får den mat han eller hon beställt, att det är för lite eller för mycket mat eller att matleveransen kommer för sent. Det är däremot mycket få klagomål på själva maten.

Många äldre upplever däremot att måltiderna som sådana är trista och enahanda, särskilt de som lever socialt isolerade och inte har så stora möjligheter att komma ut. De som bor inom Riddarsporrens seniorboende och har insatser från Riddarsporrens hemtjänst har dock möjlighet att alla vardagar äta tillsammans med andra boende. Ett av vårdbiträdena ansvarar för att ordna det trevligt runt de gemensamma måltiderna, exempelvis vad gäller dukning.

Ingen av hemtjänstenheterna genomför brukarundersökningar som avser enbart mat. Samtliga enheter genomför däremot olika typer av enkät-

undersökningar för att i första hand få veta om brukarna anser att enheten lever upp till sina åtaganden. Frågan om maten kan ingå som en del i enkäterna. Det finns också alltid utrymme för att lämna synpunkter i någon specifik fråga som inte uttryckligen ställts i enkäten.

Hemtjänstpersonalen är mån om att kontinuerligt följa upp brukarnas synpunkter på maten för vidare rapportering av eventuella klagomål till leverantören.

En förhållandevis stor del, för närvarande ca 35 %, av dem som beviljats hemtjänstinsatser anlitar privata utförare och det finns ibland dem sannolikt en mängd olika lösningar när det gäller leverans av matlådor.

När det gäller den mat som serveras vid stadsdelens **vård- och omsorgsboenden** har stadsdelsnämnden tecknat avtal med endast en leverantör, Medirest AB. Avtalet gäller fr.o.m. den 21 september 2004 t.o.m. den 20 september 2007 med möjlighet till två års förlängning. Avtalet omfattar lunch och middag. Frukost, eftermiddagskaffe eller liknande samt ett lättare kvällsmål tillagas på boendet och av ordinarie omvårdnadspersonal. Förfrågningsunderlaget inför upphandlingen har godkänts av stadsdelsnämnden och representanter för pensionärsrådet har deltagit i upphandlingsprocessen.

Medirest AB levererar varm mat i kantiner. Maten lagas samma dag som den ska serveras, vilket betyder leveranser två gånger per dag.

Av det avtal som slutits med Medirest AB framgår bl.a. att kvaliteten på maten ska uppfylla Livsmedelsverkets krav på näringsvärde, att maten också ska vara god och tilltalande, välkomponerad och vällagad. Både till lunch och middag ska det finnas två maträtter att välja mellan och maten ska komponeras utifrån god kännedom om vilken typ av mat äldre föredrar.

Olika slags specialkost och näring samt särskild kost anpassad till kultur och religion ska kunna beställas vid behov. Matsedeln ska vara årstidsbaserad där högtider och mattraditioner återspeglas och hänsyn ska tas till boende med andra traditioner än de svenska. Leverantören ska själv svara för att det finns system för klagomålshantering och fortlöpande inhämta synpunkter från brukare och beställare.

Vid samtliga boendeenheter finns kostombud och kostråd. De boende är i allmänhet inte representerade i dessa råd. Anledningen till detta är att de allra flesta lider av demenssjukdom och därför har svårt att framföra synpunkter eller önskemål på den mat som serveras. Kostombuden är bl.a. kontaktpersoner gentemot entreprenörerna och ska bevaka att den mat som levereras uppfyller de krav som ställts på kvalitet och liknande. Kostråden

är ett forum för att ta upp, inte bara synpunkter på den mat entreprenörerna står för, utan också andra frågor som rör mat och måltider.

Inte heller inom stadsdelens vård- och omsorgsboenden genomförs några brukarundersökningar med inriktning på mat och måltidssituationen. Med tanke på den demensproblematik det stora flertalet boende har är inte heller den typen av brukarundersökningar genomförbara. Samtliga boendeenheter har s.k. pedagogiska måltider, vilket betyder att det finns personal som äter tillsammans med de boende och på det sättet kan avläsa vad de boende tycker om den mat som serveras. Personalens uppfattning är att de boende i allmänhet är nöjda.

Anhöriga har naturligtvis möjlighet att framföra synpunkter och önskemål när det gäller maten och måltidssituationen. Samtliga enheter har anhörigråd där det finns tillfälle att ta upp frågor som rör den mat de äldre serveras.

Som framgår av ovanstående tillagas, med undantag av de matlådor som tillhandahålls inom Drottninggatans hemtjänst, både matlådor och den mat som serveras vid stadsdelens vård- och omsorgsboenden inom stadsdelen. Det är således inte fråga om några långa transportsträckor. Vad gäller de matlådor Samhall AB levererar och som tillreds i Sala finns i avtalet krav på att transporter ska ske så att ”kylkedjan” förblir obruten. Öppnade matlådor ska kunna förvaras i kylskåp minst tio dagar med bibehållen hållbarhet.

Förvaltningen kommer under hösten att, med hjälp av utomstående konsult, genomföra en enkätundersökning riktad till både de som har insatser från hemtjänsten och till boende med dygnet runt-omsorg. Syftet med enkäten är att få en bild av brukarnas uppfattning om verksamheten. Enkäten kommer även att omfatta frågor som rör den mat som tillhandahålls inom olika äldreomsorgsenheter.

Maten och måltidssituationen är av central betydelse för både för de äldres hälsa och för deras välbefinnande. Vid samtliga enheter arbetar man också för att på olika sätt göra måltiderna till något positivt och för att ta tillvara de synpunkter och önskemål som finns när det gäller maten.

Inom förvaltningen finns en s.k. nutritionsgrupp som arbetar med att på olika sätt se till att de äldre erbjuds och kan tillgodogöra sig näringsriktig mat. I gruppen ingår medicinskt ansvarig sjuksköterska (MAS), sjuksköterskor och paramedicinsk personal. Gruppen har bl.a. tagit fram en kokbok som visar hur man på ett enkelt och näringsriktigt sätt kan tillreda ett mellanmål och därmed minska användningen av färdiga näringslösningar.

Förvaltningens uppfattning är att både den mat som serveras på våra vård- och omsorgsboenden och de matlådor som levereras inom hemtjänsten är av god kvalitet. Det är dock ett faktum att många äldre tappar matlusten. Förvaltningen planerar därför att återgå till ”nära” matlagning på vård- och omsorgsboendena och stora resurser har satsats på att iordningställa matlagningskök. Förhoppningen är att därigenom både höja kvaliteten på maten och skapa en måltidssituationen som främjar matlusten.

Stadsdelsnämnden har nu ansökt om stimulansbidrag från Socialstyrelsen för att förbereda återgången till ”nära” matlagning. Bidraget ska också användas för att ge omvårdnadspersonalen bättre kunskaper om kostens betydelse och om hur man kan skapa förutsättningar för en positiv måltidsupplevelse. Utbildning kommer även att riktas till personal inom hemtjänsten för att de äldre som så önskar ska kunna erbjudas lagad mat istället för matlådor.

Skolor

Vid *Karlbergs skolor* lagas all mat på plats och av personal anställd inom stadsdelsförvaltningen. I övrigt tillagas den mat som serveras vid stadsdelens skolor av upphandlade entreprenörer. Stadsdelsnämnden har ingått avtal med ISS Invita AB och Fazer Amica AB. Avtalet gäller fr.o.m. den 1 augusti 2004 och t.o.m. den 31 juli 2007 med möjlighet till två års förlängning. Förfrågningsunderlaget inför upphandlingen har godkänts av stadsdelsnämnden.

ISS Invita AB svarar för tillagning av den mat som serveras vid *Adolf Fredriks Musikklasser, Lilla Adolf Fredriks skola och Rödabergsskolan*. Maten tillagas i Rödabergsskolans kök och levereras varm i kantiner till de två övriga skolorna.

ISS Invita AB svarar även för tillagning av den mat som serveras på *Johannes skola* och på *Matteusskolan*. Maten tillagas i Matteusskolans kök och levereras varm i kantiner till Johannes skola.

För tillagning av den mat som serveras på *Vasa Real* svarar Fazer Amica AB. Maten tillagas i skolans kök. Fazer Amica AB svarar även för tillagning av den kosherkost som serveras på skolan.

Som framgår av ovanstående lagas all skolmat inom stadsdelen och i de fall det rör sig om transporter är det fråga om korta transportsträckor.

Av det av stadsdelsnämnden godkända förfrågningsunderlaget inför upphandlingen av mat till stadsdelens skolor framgår bl.a. vilka krav som ställts på hur den upphandlade tjänsten ska utföras. Dessa krav rör exempelvis kostens kvalitet och näringsvärde. Vad gäller kvaliteten anges bl.a. att

tillagning och leverans ska ske på ett sätt som gör att maten upplevs vara välkomponerad, vällagad och välsmakande. Livsmedelsverkets riktlinjer för skolluncher ska följas.

Skollunchen ska i snitt täcka minst 30 % av elevens energibehov och mat-sedlarna ska komponeras utifrån god kännedom om vilken typ av mat skolbarn föredrar. Lunchen ska bestå av lagad huvudrätt, varav en rätt ska vara vegetarisk, råa grönsaker, bröd och dryck. Barn som lider av olika former av matallergi, liksom barn som av etniska eller religiösa skäl har behov av annan kost, ska erbjudas specialkost.

Vid samtliga skolor finns matråd med representanter för både personal, elever och föräldrar där frågor och synpunkter på maten kan diskuteras.

Av de avtal som tecknats framgår att leverantören kontinuerligt ska följa upp sin verksamhet och minst en gång per läsår undersöka hur nöjda brukarna är med leverantörens tjänster. Även beställaren ska göra egna uppföljningar och utvärderingar. Parterna ska också delge varandra och redovisa resultatet av genomförda uppföljningar i skolans matråd.

Bilaga

Skrivelse från vice ordföranden Inge-Britt Lundin m.fl. (fp)