



Handläggare: Ann-Catrin Rönnqvist
Telefon: 508 09 527

Till
Norrmalms stadsdelsnämnd

Matens kvalitet och måltidssituationen på Vädurens vård- och omsorgsboende - redovisning av uppdrag

Förslag till beslut

Förvaltningens redovisning av uppföljningen av matens kvalitet och måltidssituationen på Vädurens vård- och omsorgsboende godkänns.

Ylva Tengblad
stadsdelsdirektör

Mona Lindgren
avdelningschef

Sammanfattning

Hösten 2006 genomfördes en avtalsuppföljning av verksamheten vid Vädurens vård- och omsorgsboende, som drivs på entreprenad av Attendo Care AB. Uppföljningen visade bl.a. att kosten var ett utvecklingsområde. Stadsdelsnämnden har med anledning av detta givit förvaltningen i uppdrag att, efter genomförda åtgärder, återkomma med en redovisning av hur de boende upplever kvaliteten på maten och måltidssituationen.

Förvaltningen har därför genomfört en uppföljning som visar att maten och måltidssituationen håller en acceptabel standard. Sannolikt skulle kvaliteten på maten kunna höjas och de boende bli mer nöjda om det fanns restaurang i huset och att maten lagades på plats.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom vård- och omsorgsavdelningens beställarenhet.

Bakgrund

Hösten 2006 genomfördes en avtalsuppföljning av verksamheten vid Vädurens vård- och omsorgsboende. I redovisningen av resultatet framgick att Väduren var ett väl fungerande vård- och omsorgsboende. Vid uppföljningen framkom dock att kosten var ett utvecklingsområde. Stadsdelsnämnden har med anledning av detta givit förvaltningen i uppdrag att återkomma med en redovisning av hur de boende upplever kvaliteten på maten och måltidssituationen.

Förvaltningens redovisning

För att genomföra uppdraget har förvaltningens representanter besökt Vädurens vård- och omsorgsboende dels för att inhämta faktauppgifter och dels för att på plats observera måltidssituationen. Förvaltningen har även frågat boende vid servicehuset vad de tycker om den mat som serveras.

Den restaurang med tillhörande tillagningskök som finns på Väduren står tom sedan våren 2006. Hos fastighetsägaren, Micasa pågår ett arbete med syfte att hitta en restauratör som kan svara för driften restaurangen.

Attendo Care AB som svarar för driften av Vädurens vård- och omsorgsboende har slutit avtal med Medirest AB för leverans av varm mat till Vädurens vård- och omsorgsboende.

Servicehuset

Cirka 45 personer köper matlådor dagligen.

För de boende vid servicehuset som vill äta tillsammans med andra har verksamheten organiserat gemensamma frukostar och luncher. Mellan 10 och 15 personer äter gemensamma måltider.

Frukosten äter de boende till självkostnadspris och den ordningsställs av Vädurens personal.

Lunchmåltiden utgörs av den mat som levereras i enportions matlådor.

Vad tycker de boende om maten?

Sexton personer som bor på Vädurens servicehus och köper matlådor har intervjuats under september 2007.

De frågor som ställdes var:

Smakar maten i matlådan bra? Om inte, vad skulle vara annorlunda?

- Varmhållning
- Variation
- Kryddning
- Konsistens
- Uppläggning/servering

Nio av de tillfrågade svarade att de är nöjda och sju personer svarade att de är missnöjda i någon grad. Tre av de tillfrågade var mycket missnöjda med i stort sett allt som rör maten. De klagomål som framförts rörde främst variationen på maträtter. Några var också missnöjda med smak och kryddning. Fler av de som uppgav sig vara nöjda med maten svarade att de föredrog att krydda maten på egen hand.

Varmhållningen och serveringen av matlådorna fungerade bra. Endast en person svarade att maten inte var varm vid servering. Ingen av de tillfrågade hade några synpunkter eller klagomål på serveringen.

De flesta av de tillfrågade, 11 stycken, skulle gärna se att restaurangen öppnas igen. Några av de tillfrågade påpekade dock att den tidigare restaurangen var stängd på helgerna då de helst hade velat besöka den.

Kommentarer från intervjuerna med de boende:

- ”Maten är sagolikt god!”
- ”Det är fuskmat som serveras, en gång fick vi till exempel fiskgratäng som inte var gratinerad. Vi får aldrig bröd till maten, jämfört med Väderkvarnen känns det som att bo på ett vandrarhem här.”
- ”Variationen är dålig, efter 14 dagar så kommer samma mat i repris igen.”
- ”Maten är nyttig, vällagad och lättsmält, anpassad för oss äldre.”

Bellevuegården

På Bellevuegården, gruppboendet för demenssjuka, bor 13 personer. Boendet är uppdelat i två enheter med varsina kök och gemensamhetsutrymmen. De boende äter sina måltider gemensamt i respektive kök.

Måltidsordning

Frukost mellan kl. 7.00 och 10.00 – beroende på när de boende vaknar och vill äta

Lunch kl. 12.00 (varmrätt och dessert)

Eftermiddagskaffe (kaffe/té – kaffebröd/smörgås)

Middag kl. 17.00 (varmrätt, kaffe)

Kvällsmål 19.00 (smörgås, dryck efter önskemål)

Till lunch och middag serveras varm mat. Rutiner för hantering av mat finns, vilket bland annat innebär att personalen inför varje måltid kontrollerar den varmhållna matens temperatur innan servering (maten skall hålla +60 grader C).

De boende har sina bestämda platser. Platserna är bestämda utifrån de boendes önskemål och hur de boende fungerar tillsammans. Personalen serverar maten direkt från kantinen till den boendes tallrik. Personalen sitter sedan med vid borden och hjälper de som behöver.

Förvaltningens synpunkter

Måltidssituationen

Förvaltningen anser att det är positivt att verksamheten har organiserat så att de boende vid servicehuset, trots att restaurangen är stängd, har möjlighet att äta tillsammans med andra boende. Besöket i den lokal där maten serverades ger ett varmt och generöst intryck. De boende sitter tillsammans i mindre grupper och personal finns i närheten under hela måltiden.

Vid gruppboendena för demenssjuka råder en lugn stämning inför och vid måltiden. Personalen uppger att de boende äter med god aptit. Ett flertal av de boende serveras energi- och proteinberikad mat. Den mat som serveras ser aptitlig ut.

Verksamheten har lokala rutiner, som vid besöket var kända av personalen, för hantering av den mat som levereras och serveras.

Matens kvalitet

Avtalet mellan Medirest och Attendo Care AB reglerar matens kvalitet vad gäller näringsmässigt innehåll och aptitlighet. Efter att ha besökt verksamheten i samband med måltider tycker förvaltningens representanter att den mat som serveras ser aptitlig ut. Sannolikt skulle de boende bli mer nöjda om det fanns restaurang i huset och att maten lagades på plats.