



SDP 22/6 -10

Svar till kansliet senast 3/6-10

2010-05-11

Sociala resursnämnden
PRO Samorganisation
SPF
SKPF avd 10
SPRF
Malmö Anhörigförening MAF
Stadsdelsfullmäktige Centrum
Stadsdelsfullmäktige Fosie
Stadsdelsfullmäktige Husie
Stadsdelsfullmäktige Hyllie
Stadsdelsfullmäktige Kirseberg
Stadsdelsfullmäktige Limhamn/Bunkeflo
Stadsdelsfullmäktige Rosengård
Stadsdelsfullmäktige Södra Innerstaden
Stadsdelsfullmäktige Västra Innerstaden
Stadsdelsfullmäktige Oxie



G. Green
Kopia
I. Björkquist

Ärendet: **Mat i ordinärt boende inom äldreomsorgen**

Ärendet, med vårt Dnr **KS-VOO-2010-00301** överlämnas till ovanstående för yttrande. Svaret ställt till kommunstyrelsen, ska vara stadskontorets expedition, tillhanda **senast 2010-07-01 kl 12.00**.

Yttrandet översändes dessutom till handläggaren på stadskontoret via e-post.

Handläggande tjänsteman på stadskontoret är Ilona Holmgren.

Malmö som ovan

Enligt uppdrag

Ana Matosevic

Stadskontoret
Ana Matosevic

STADSKONTORET

August Palms Plats 1
SE-205 80 Malmö
Tel. +46 40 34 10 00
Org.nr. 212000-1124
info@malmo.se
www.malmo.se



**Protokollsutdrag från
sammanträde med Vård- och
omsorgsberedningen**

Sammanträdesdatum	28 april 2010
Plats	Sessionssalen, Stadshuset, August Palms plats 1, Malmö
Klockan	14.00 -14.40
Paragrafer	22 - 32
Beslutande (ledamöter)	Katrin Stjernfeldt- Jammeh (S) Jamal El-Haj (S) Rose-Marie Carlsson (S) Carl-Axel Roslund (M) Margareta Appel (M) Ewa Bertz (FP)
Övriga deltagare (ersättare)	Bengt Persson (S) Susanne Jönsson (S) Anders Nilsson (S) Lena Jarnbring-Lindholm (M) Hanna Thomé (V, tjänstgörande)
Tjänstemän	Eva Lundberg, Birgitta Vilén-Johansson, Ewa Bengtsson, Petra Dahlsjö, Ulf Jönsson, Patrik Kronholm samt undertecknad sekreterare.
Ordförande	Katrin Stjernfeld Jammeh
Sekreterare	Ingegerd Kling

§ 26 **Mat i ordinärt boende inom äldreomsorgen**
(Dnr 301/10)

Föreligger stadskontorets förslag i ärendet (handling 1)

Vård- och omsorgsberedningen beslutar

att skicka upprättad rapport och förslag till utveckling av mat och måltider inom ordinärt boende på remiss till samtliga stadsdelsfullmäktige, sociala resursförvaltningen, pensionärsorganisationerna PRO, SPF, SKPF, SPRF samt Malmö Anhörigförening samt att svar ska ha inkommit till kommunstyrelsens kansli senast den 1 juli 2010, samt

att stadsdelarna kompletterar med en uppskattning av de ekonomiska konsekvenserna av föreslagen förändring.

Justerande

Katrin Stjernfeld Jammeh

Jamal El-Haj

Rätt utdraget intygar



Gunilla Molter

Mat i ordinärt boende

Stadskontoret



Upprättad
Datum: 2010-04-09
Version: 3.0
Ansvarig: Ilona Holmgren
Förvaltning: Stadskontoret
Enhet: Avd vård och omsorg



Innehållsförteckning

Mat i ordinärt boende	1
Bakgrund	3
Interna vägledande dokument.....	3
Bistånd.....	4
Biståndsnivåer	5
Antal matbistånd.....	5
Upphandling & avtal	6
Matlådans innehåll	7
Matlådan och kostnader	7
Historia.....	8
1950-1980	8
1980-2000	8
Nutid	9
Forskning & rapportering.....	10
Äldre och mat	10
Mat och hälsa	11
Mat i förändring	11
Mat, rehabilitering och bistånd	12
Storhushåll.....	12
Omvärlden & medierapportering	13
Mat i Malmö.....	13
Miljö, klimat och fairtrade.....	13
Kompetenshöjande insatser i vård och omsorg.....	14
Äldres upplevelser.....	14
Fokusgrupper om matdistribution.....	15
Projekt valfrihet i ordinärt boende	15
Enkät	16
Enkätsammanfattning.....	16
Diskussion	17
Bilagor.....	20
Bilaga 1, Frågor om mat till dig som har matdistribution. 21	
Bilaga 2, Enkätresultat	22
Bilaga 3, Fokusgrupper om matdistribution 2009	24

Bakgrund

Juni 2008 bildades en arbetsgrupp med vård- och omsorgschefer och representant från stadskontoret. Arbetsgruppen skulle titta på kvalitetsförbättringsområden inom hemtjänsten.

I november 2008 fick arbetsgruppen uppdraget att i första hand fördjupa sig inom området mat.

December 2008 beslutades att områden nedan skulle belysas

- Samordning och upphandling av kall mat
- Specialkost
- Miljöaspekter
- Riktlinjer för matdistribution

Gruppen har träffats omkring en gång i månaden och olika aspekter av mat har diskuterats. Stor del av diskussionerna har rört matdistribution.

Matdistribution är en serviceinsats i Malmö som innebär att stadsdelen gör en upphandling och distribuerar matlådor till äldre som behöver stöd med måltiden. Personer som beviljats insatserna matdistribution och måltidsservice är oftast 65 år eller äldre. Drygt 5 % är yngre än 65 år. Fortsättningsvis används begreppet äldre eftersom detta är den största gruppen som får hjälp med mat.

Interna vägledande dokument

KS-KOM-2005-01107 Kommunfullmäktige beslutade 2005-09-29 att uppdra åt kommunstyrelsen att utreda möjligheten att skapa en ny matreform för äldre i Malmö.

2007 beslutade kommunfullmäktige att upprätta förslag till kvalitetsplan för kost och nutrition i äldreomsorgen, Malmö stad. Den kom att gälla från den 1 juli 2007. Matreformen skulle bygga på att god och näringsrik mat skulle erbjudas och att trivselseffekterna vid måltiden skulle inkluderas.

Kvalitetsplan för kost och nutrition i äldreomsorgen, Malmö stad. Dokumentet ska vara vägledande i kostfrågor och ange standarden kring kosten inom äldreomsorgen i hela Malmö stad. Dokumentet följer äldreomsorgsplanens intentioner kring hälsofrämjande insatser och ska även bidra till att skapa förutsättningar för en god och näringsrik kost i syfte att motverka ohälsa.

Äldreomsorgsplanen beskriver riktlinjerna för service, vård och omvårdnad för äldre.

Bistånd

Det finns en tendens i hela landet att alla äldre beviljas samma typ av insatser kring mat trots att gruppen består av personer med olika matvanor, tycke och smak samt med olika sociala, kognitiva och fysiska behov.

Kommunerna i landet har mycket lättare att tillgodose mat som är anpassad till medicinska och näringsmässiga problem än behov som utgår från vilken mat de äldre tycker om och sociala preferenser. (Karin Östman, Socialstyrelsen 2007).

Äldre boende i ordinärt boende med stöd kring mat/måltider kan beviljas följande bistånd rörande mat i Malmö. Antal beviljade beslut kan variera från månad till månad. Uppgifterna i samband med beskrivningen har hämtats från origo datalager och rör ordinärt boende.

- ”Sitta med vid måltider” är ett pedagogiskt/kognitivt stöd för den som har behov av tillsyn vid måltiden eller behov av stöd för att få i sig maten. 133 personer, januari 2010
- ”Hjälp vid måltider” är en omvårdnadsinsats som ger stöd med t.ex. matning eller att dela maten. 32 personer, jan 2010
- ”Måltidsservice” är en serviceinsats som kan innebära hjälp med en eller flera insatser såsom värmning, att ta fram mat, att duka fram, att bre smörgåsar eller tillagning av enklare måltider. 1581 personer, jan 2010
- ”Matdistribution” är en serviceinsats som innebär att upphandlad matlåda levereras hem till äldre. Matlådan upphandlas i stadsdelen och distribueras dagligen (varm mat) eller någon gång i veckan (kyld mat). 1613 personer, jan 2010.
- ”Inköp”, en serviceinsats som i de flesta fall innebär inköp av livsmedel. 2510 personer, jan 2010

Andra insatser som förekommer kring mat är ”matabonnemang” t.ex. i samband med växelvård och ”matdistribution på dagverksamhet”.

De flesta personer som beviljats bistånd kring mat, får det i form av matdistribution och/eller måltidsservice.

Tabell. Utveckling av antal bistånd i Malmö stad under en viss månad, över en femårsperiod. (från origo datalager)

Period	Antal personer med matdistribution	Antal personer med måltidsservice	Antal personer med inköp
Jan 2010	2157	2182	4723
Jan 2009	2197	2078	4617
Jan 2008	2184	1952	4516
Jan 2007	1992	1857	4476
Jan 2006	2060	1787	4646

Biståndsnivåer

Inom verksamheten beskrivs den äldres behov av stöd och hjälpinsatser med ett system av nivåindelning. En låg siffra anger att den äldre har behov av framför allt serviceinsatser. En högre siffra visar att hon har större behov av både service och omvårdnad. En förenklad beskrivning av nivåindelningen listas här.

0. Behov av larm, trygghetstelefon, telefonservice.
1. Stöd med serviceinsatser såsom städning, bäddning, tvätt, inköp, matservice, post och bankärende, promenad och utevistelse.
2. Hjälp med personlig hygien
3. Hjälp med på- och avklädning
4. Hjälp med förflyttning, att äta samt toalettbesök
5. Vård i livets slut.
6. Omsorg inom gruppboende

Antal matbistånd

För att få en bild av hur omfattande matdistribution var inventerades antal beslut/nivå under våren 2009 med verksamheternas hjälp. Inventeringen visade att omkring 2100 personer hade insatsen matdistribution och att de flesta var i behov av serviceinsatser enl. nivå 1 och 2. Antalet beviljade bistånd varierar mellan olika månader.

Tabell. Antal personer med bistånd matdistribution utifrån nivåer, samtliga stadsdelar våren 2009.

Bistånd/nivå	Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3	Nivå 4	Antal personer totalt
Summa	806	628	256	345	2035
Andel	40 %	31 %	12 %	17 %	100 %

Tabell. Antal personer med bistånd matdistribution, fördelat utifrån antal portioner de får per månad, våren 2009¹

SDF	Antal som beviljats 22-31 port	Antal som beviljats 15-21 port	Antal som beviljats 8-14 port	Antal som beviljats 1-7 port	Antal som beviljats 40-80 port	Antal som beviljats matdistribution totalt
Ce	115	42	15	2	0	174
Fo	379	28	7	2	4	420
Hu	106	20	16	0	0	142
Hy	241	48	4	3	1	297
Ki	120	17	5	1	0	143
LB	297	51	13	5	2	368
Ox	35	0	9	1	0	45
Ro	20	4	5	0	0	29
S.i	95	36	14	0	0	145
V.i	243	78	26	2	0	349
summa	1651	324	114	16	7	2112
Andel	78,2%	15,3%	5,4%	0,8%	0,3%	100%

¹ Stadsdelarna förkortas på följande vis. Ce för Centrum, Fo för Fosie, Hu för Husie, Hy för Hyllie, Ki för Kirseberg, LB för Limhamn Bunkeflo, Ox för Oxie, Ro för Rosengård, Sl för Södra Innerstaden, V1 för Västra Innerstaden

De flesta (78 %) beviljades mellan 22-31 portioner/månad. Omkring 20 % beviljades mellan 1-21 portioner/månad. Knappt 1 % fick färre än 7 portioner och några enstaka (under 1 %) fick mellan 40-80 portioner/månad

Orsaker till att den äldre inte fick matdistribution alla dagar kunde vara att anhöriga lagade mat vissa dagar, att en matlåda delades i två portioner eller att den äldre löste maten på egen hand övriga dagar.

Upphandling & avtal

De som beviljas insatsen matdistribution får en varm eller kyld matlåda som upphandlats enligt LOU (lagen om offentlig upphandling).

Upphandling sker i stadsdelen. Stadsdelsnämnden avgör vilken typ av mat (varm/kyld mat) de ska upphandla och erbjuda. Samordning kring mat sker endast inom stadsdelen och gemensam upphandling med flera stadsdelar tillämpas inte. Stadsdelarnas aktuella avtal löper ut vid olika tidpunkter. Det finns avtal med slutdatum i år och avtal som löper fram till september 2011.

December 2009 erbjöds äldre i två stadsdelar både varm och kyld matlåda, i fyra stadsdelar endast varm matlåda och i fyra stadsdelar endast kylda matlådor. Den varma maten upphandlas från restauranger i Malmöområdet och distribueras dagligen till äldre av hemtjänstens personal.

Den kylda maten transporteras från orten Sala omkring 600 km norr om Malmö och levereras ungefär en gång per vecka till äldre.

Upphandlingen följer LOU (lagen om offentlig upphandling). Lagen tar inga miljöhänsyn ifråga om transportsträckor eller var råvaror produceras.

Tabell. Upphandlad mat i stadsdelarna december 2009²

Typ av mat	Hu	Ro	SI	Hy	Ce	Ox	Ki	Fo	LB	VI
Kyld		X	X	X	X					
Varm						X	X	X	X	
Kyld och Varm	X									X

Vård och omsorgscheferna har upplevt det bekymmersamt att senaste tidens försök till upphandling har lett till att inga eller få anbud. En orsak anses vara höga krav i underlaget. Kraven utgår från aktuella lagar och bestämmelser inom området. Malmö stads kvalitetsplan för kost och nutrition är riktmärket. Leverantörer ska kunna erbjuda tre grundkosttyper och specialkost för olika sjukdomstillstånd eller andra behov. Portionerna ska vara näringsberäknade, varierade och anpassade till målgruppen och hanteringen ska följa lagar och regler inom området.

I januari 2010 fick två stadsdelar problem när en restauratör stängde verksamheten med någon veckas varsel. 490 portioner varm mat försvann och stadsdelarna fick snabbt hitta andra lösningar.

² Stadsdelarna förkortas på följande vis. Hu för Husie, Ro för Rosengård, SI för Södra Innerstaden, Hy för Hyllie, Ce för Centrum, Ox för Oxie, Ki för Kirseberg, Fo för Fosie, LB för Limhamn Bunkeflo, VI för Västra Innerstaden

Matlådans innehåll

Leverantörerna ska kunna erbjuda olika typer av matlådor. Dessa delas in i grundkost och specialkost. Rekommendationen är att dessert ska ingå. Grundkost ska kunna erbjuda SNR kost (kost enligt svenska näringsrekommendationer), A-kost (allmän kost för sjuka) och E-kost (energi- och proteintät kost).

Specialkost ska ta hänsyn till olika former av sjukdomstillstånd eller önskemål som uppkommer av exempelvis kulturella eller religiösa skäl. Den som tillagar kosten ska ha goda kunskaper kring kost, näring och sjukdomstillstånd. Leverantören ska även kunna erbjuda matlådor i olika konsistenser såsom delad eller finfördelad mat t.ex. timbal- och gelékost. Våren 2009 fick omkring 2100 personer matlåda med grundkost och 66 personer (3,5 %) fick specialkost.

Matlådan och kostnader

En förenklad kalkyl visar att det upphandlas mat för närmare 21 miljoner kronor på ett år. 78 % av 2100 äldre som i snitt äter 25 portioner/månad resulterar i uppskattningsvis 500 000 portioner eller närmare 21 miljoner kronor.

Stadsdelarna köper en matlåda via avtal för ungefär 40-50 kronor. Den äldre betalar 43 kr för portionen. I de fall stadsdelen köper maten dyrare än 43 kronor subventioneras maten för äldre. (43 kronor är rekommenderad avgift för matlådan inklusive dessert under år 2010, antaget av kommunstyrelsen.)

Maten distribueras därefter av hemtjänst och den äldre betalar 2% av sin nettoinkomst för servicen att få maten till bostaden. Oavsett antal serviceinsatser kring mat (matdistribution, måltidsservice med flera) betalar den äldre samma serviceavgift. Den varma maten distribueras dagligen runt kl.11.30–13.00 och den kylda maten distribueras ungefär en gång/vecka.

Det registrerades i arbetsgruppen att prissättning av matlåda från skolrestauranger var högre än i vård och omsorg. Vid jämförelse konstaterades att olika system används för beräkning av en matlåda. Skolrestauranger baserar sin prissättning på 3 olika index (storköksindex, arbetskostnadsindex och konsumentprisindex). Vård och omsorgs prissättning baseras på livsmedelsindex, följer socialtjänstlagen och utgår från råvarukostnader. Avgiftsbeloppet utgår från tillämpningsanvisningar beslutade av kommunfullmäktige.

Ifall kommunen väljer att erbjuda matlåda ska det inte leda till fördyrande kostnader för den äldre och beräkningar ska göras av inkomster och avgifter.

I de fall den äldre har mycket låg inkomst och kostnaden för matlådan och serviceinsatsen negativt påverkar förbehållsbeloppet för den äldre kan det leda till att hon får nedsättning av avgifter.

Historia

1950-1980

Hemtjänsten i Sverige började organiseras på 1950-talet och vid denna tid serverades Sveriges första matlåda i Uppsala. 1980 hade hälften av Sveriges kommuner matlåda. Matlagning förekom i mycket liten utsträckning. Omkring 95 % av insatserna var serviceinsatser i det egna hemmet. Matlagning som utfördes var oftast storkök. Exempelvis kan nämnas att hemsamariterna ofta kokade mat hemma på sin fritid och delade upp den i portioner till sina vårdtagare. I mitten av 1970-talet kunde Malmös äldre hämta en portion mat i egna medhavda kärl på äldershemmen. Något år senare kunde maten intas i personalmatsalar på äldershemmen, vilket skapade möten och sociala kontakter för Malmöborna.

Efter 1970-talet förändrades hemtjänsten. En förändring från att hemsamariten lå all sin tid hos vårdtagaren till att hennes arbete blev mycket mer administrerande. Många policydokument från 1970-talet propagerar för mer rationella arbetsformer än den traditionellt individinriktade hemhjälp. Kollektiva insatser var ett nyckelbegrepp, både genom serviceutbud till äldre i deras bostäder i form av varuhemsändning, distribution av färdiglagad mat, dagcentraler och i form av en ökad satsning på servicehusutbyggnad. Det betonades att tidsbesparingar möjliggjordes genom att arbetsuppgifter lyftes ut från den äldres hem och i stället utfördes i någon form av stordrift.

1980-2000

Då Socialtjänstlagen kom 1982, började det beviljas matlagning i hemmet, omfattningen av detta bistånd var ytterst blygsamt. Äldershemmen lades ner i rask takt under 80-talet och mat erbjöds istället via restauranger på servicecentra som drevs i kommunal regi. Möjligheten att hämta mat gavs också på de flesta servicecentra, nu i engångsförpackningar.

Under senare delen av 80-talet ökade antalet beviljade insatser. Det var stora svårigheter att rekrytera utbildad personal till äldreomsorgen och att dessutom ha krav på att arbetssökande skulle kunna laga svensk husmanskost var i princip omöjligt. För att råda bot på detta anordnades internkurser i matlagning. En kokbok med enkla recept utarbetades, dimensionerade för en- och tvåpersonshushåll. Boken hette "Smaklig måltid". Många av dessa kokböcker åkte runt i Malmö Stad på hemtjänstcyklarnas pakethållare.

Matdistributionen började ta form kring början av 90-talet. Maten lagades på en del servicecentra som då drevs i kommunal regi. Vårdbiträde/undersköterskor hämtade portionerna på servicecentra och distribuerade ut dessa till vårdtagarna. Särskild personal knutna till en del servicecentra distribuerade med bil till hemtjänstens grupplokaler där vårdbiträde/undersköterskor packade om maten och levererade ut till vårdtagaren.

I takt med att matdistributionen ökade i omfattning och kraven från Miljöförvaltningen hårdnade vad gällde varmhållning mm började matlådor upphandlas.

Färdiglagade matlådor började dyka upp i frysdiskarna i dagligvaruhandeln men portionerna ansågs då inte vara fullvärdiga ur näringssynpunkt.

Matdistributionen fortsatte att växa i omfattning i takt med att många äldre kunde välja att bo kvar i ordinärt boende med insatser från äldreomsorgen. Servicecentra lades ner eller ändrade inriktning. Vissa servicecentra stängde köken och därmed försvann möjligheten för de Malmöbor som så önskade att inta sina måltider i gemenskap med andra.

Denna utveckling kan ha bidragit till en större ensamhet och isolering för många Malmöbor. Följden av ensamhet och isolering leder till dålig aptit, matleda och undernäring.

Många kök på särskilda boende i Malmö blev utdömda/underkända som tillagningskök av Miljöförvaltningen när de nya EU-reglerna började gälla.

Detta fick till följd att många särskilda boenden tvingades upphandla mat från externa/interna leverantörer och att endast uppvärmning av färdiglagad kvällsmat tilläts.

I Malmö har man de senaste åren börjat bygga upp olika träffpunkter/mötesplatser/caféverksamheter/restauranger, både i kommunal och privat regi. På dessa ställen börjar det så smått att dyka upp olika former av möjligheter till servering av mat för äldre i Malmö. Här ges även möjlighet till social samvaro för den/de som så önskar. Mat smakar godare i sällskap, det vet vi ju alla. Det finns forskning som visar att ju fler man är när man äter, desto mer äter man.

Nutid

Insatsen matlåda/matdistribution infördes då förekomsten av färdiglagade måltider/matlådor var mycket begränsat i livsmedelsbutiker.

Under 2000-talet blev färdiglagade portioner mer och mer vanliga i hela samhället. De senaste 15 åren har matlagning som begrepp förändrats och idag erbjuds ett mycket större utbud av färdigmat än tidigare. Det finns ett brett utbud av färdiglagad mat i form av kylda, frysta och varma matlådor i de flesta livsmedelsbutiker. Många restauranger erbjuder ”hämtmat” eller hemkörd mat. Internetutvecklingen har lett till att företag erbjuder beställning och leverans av livsmedelslådor med recept för den som vill laga mat men önskar stöd med planering och inköp.

Dagens färdiga maträtter har anpassats, förbättrats och bedöms vara näringsmässigt riktiga för vuxna som en del av en varierad kost.

Utifrån den information vi har idag kan den äldres matsituation i en framtid lösas genom färdiglagade matportioner från detaljhandel och restauranger. Behovet av stöd vid måltider kan dock komma att öka.

Normen kring vad som är matlagning har förändrats. Den tekniska utvecklingen med mikrovågsugnar och urval av färdigrätter i butiker samt restauranger har underlättat matlagningen. Under 1980-talet behövde fler män hjälp med matlagning. Andelen kvinnor som behövt hjälp har inte förändrats, troligen beroende av att matlagning traditionellt är en kvinnlig syssla. Det troliga är att ovanstående baseras på kunskap och inte på funktionsförmåga.

Forskning & rapportering

Äldre och mat

Äldre är en mycket heterogen grupp ifråga om hälsotillstånd. De vanligaste riskfaktorerna för undernäring bland äldre är multimedcinering, ensamhet och sjukdom. Mat är mer än näringsintag och hänger även ihop med individens sociala och ekonomiska villkor.

Fokus kring mat för äldre handlar ofta om undernäring och sjukdom. Frågor som påverkar aptit och näringsbehov är ofta de problem som uppmärksammas kring äldre. Kritik mot äldremat kan sammanfattas med följande punkter.

- För dålig eller ensidig mat.
- För få valmöjligheter
- För lite färska grönsaker eller färsk frukt
- För långa och onödiga transporter.
- Som gammal måste man bestämma sig flera dagar i förväg, vad man vill äta.

Maten har stor betydelse för hälsan med all näring och energi. Friska äldre äter bättre. När sjukdom eller handikapp tillkommer blir nutritionskompetens och kunskapen om matens betydelse allt viktigare hos personal inom hemtjänsten för att bevaka utvecklingen hos de äldre.

Att måltiderna fördelas regelbundet över dagen med rekommenderade tre huvudmål och två till tre mellanmål är lika viktigt som en positiv måltidsmiljö som ger njutning och glädje. Mat och relationer hör samman och ensamma äldre kan lätt tappa intresset för mat.

Behovet av energi minskar under livet med i genomsnitt en tredjedel. Däremot är behovet av näringsämnen oförändrat och kan till och med vara högre vid högre ålder. Aktivitet ökar energibehovet och därmed ökar också förutsättningarna för att tillgodose kroppens behov av viktiga näringsämnen. Ett viktigt kostråd är att öka den fysiska aktiviteten. Ett annat är att överväga fetthalten i maten och komplettera måltider med frukt och grönsaker.

Matlagningskurser visar i undersökningar vara ett mycket bra sätt att få fram mat och hälsoinformation, praktisk information och konkreta råd.

Äldre personer som får matlåda har i regel ingen möjlighet att påverka hur man vill ha sin mat tillagad. För en del räcker det med att få hjälp med inköp och för andra behövs omfattande hjälp vid varje måltid.

De äldre klagar sällan och framför heller inte sina egna önskemål på måltiderna. Därför förblir detta ett osynligt problem.

Äldres önskemål är ofta väldigt anspråkslösa. Att få känna doften av nylagad mat eller att få någon maträtt som man länge längtat efter kan vara sådana önskemål. (Äldrecentrum)

Mat och hälsa

Maten har stor betydelse för hälsan. Regelbundna måltider som fördelas över dagen är bra för hälsan. Socialt nätverk och socialt stöd har ett klart samband med matvanor och hälsa. En studie av 68-åriga män i Malmö visade att bland dem som hade god social förankring var det bara 12 % som åt dåligt, medan 30% av dem som hade dålig social förankring hade dåliga matvanor ("Men born in 1914" Hansson, Östergren 1987)

Minskad aptit är vanligare hos äldre som lider av ensamhet. Får att nå dit behöver maten och måltidssituationerna i större utsträckning anpassas efter varje individs hälsa, smak och förutsättningar. Ett sätt att skapa goda förutsättningar för positiva upplevelser är att låta matlagning och ätande fungera som ett verktyg för aktivitet och samvaro med andra. Att se maten som en viktig del av omsorgsarbetet och att det finns bra samarbete mellan yrkesgrupper med olika kompetenser kopplade till mat och måltider kan förebygga många problem som annars kan uppstå vid måltidssituationer. (Socialstyrelsen)

Mat i förändring

Kost kan beskrivas utifrån många olika perspektiv. Matens funktion i kroppen, näringsämnenas biokemiska/fysiologiska effekter samt mänsklig interaktion inom hushåll och i samhället i stort.

Tidigare problem kring otillräckligt med mat har förbytts till problem med obegränsad tillgång på mat. Nutritionsforskningen har förändrats från att fokusera på vitaminer och tillsatser till fokus mot livsstil och beteende. Förväntningar på måltider och vilken hälsa som är normal i olika åldrar har sannolikt också förändrats över en 15 års period.

Måltidens innebörd är föränderlig över tid och förändringen sker i takt med den allmänna samhällsomvandlingen. Enskilda individer kan förändra sina matvanor över livsloppet. Studier visar att kosthåll är ett i unga år och ett annat senare i livet. (Ward, 1997)

Dagens trender går mot att fler föredrar närproducerade råvaror och livsmedel med färre tillsatser. Miljö, transporter och klimatpåverkan är också i blickfånget.

Arne Gabrielsson, omvärldsanalytiker på Livsmedelsföretagen, tror att livsmedelsaffärerna i framtiden blir ett mellanting mellan butik och restaurang, med servering och egen kock. För första gången på flera decennier har efterfrågan på frysta maträtter stagnerat medan den kylda färdigmaten från butiker ökar kraftigt.

Valet av lunchmåltider bland yrkesarbetare styrs av faktorer som att man önskar variation, att man förväntar sig att det ska smaka gott och att man blir mätt. Frågan om tillgången på mat, ekonomiska tillgångar och miljöaspekter är också viktiga frågor. Maten ska även stämma överens med egna värderingar såsom vegetariskt, hälsosamt eller ekologiskt. Lunchpausen innehåller åtminstone tre hälsofrämjande komponenter. Paus från arbetet, näringstillskott och social gemenskap.

Mat, rehabilitering och bistånd

Matrelaterade aktiviteter är ett komplext område som ofta utgör en stor del av hemtjänstinsatserna. Rehabiliteringsinsatser för att förbättra den äldres förmåga i matrelaterade aktiviteter är en underutnyttjad resurs. Rehabilitering av äldre kan vara ett viktigt utvecklingsområde. Rehabiliteringens målsättning är vanligen att den äldre ska få insatser som leder till att upprätthålla förmågor som är nödvändiga för att klara vardagliga aktiviteter. Att behålla oberoende i matrelaterade aktiviteter är betydelsefullt för att kunna välja sin personliga mathållning och vad man vill äta. Hemteamets samlade kompetens skulle kunna länkas in i biståndsbedömningen. Detta förefaller vara en underutnyttjad resurs som kan vara ett angeläget utvecklingsområde där det finns vinster för såväl den enskilde som kommunen. (Fou Jämt)

Storhushåll

I de flesta storhushåll består verksamheten av att planera, tillaga och distribuera mat. Storhushåll måste ha god kunskap om näring, hygien och ekonomi. De måste också följa ett antal lagar och förordningar. Även om det finns en viss valmöjlighet är storhushållens matlagning alltid en kollektiv lösning på många människors behov av mat. Att beakta individuella önskemål är därför aldrig möjligt i samma utsträckning som i ett hemhushåll. Det finns många för och nackdelar med olika mathanteringssystem och inget enskilt system är alltid den bästa lösningen.

Alla livsmedel och maträtter passar inte för storhushåll och avståndet till matgästen innebär att det är svårt att tillgodose individuella behov. Oavsett vilket mathanteringssystem som används så är det svårt att komma ifrån att maten måste hållas varm innan servering.

En teknisk utveckling har skett för att kunna klara storhushållens långa varmhållningstider samt för att kyla ner mat från centralkök så de kan transporteras och värmas upp något/några dygn senare och konsumeras. I kylda förpackningar med modifierad atomsfär har luften ersatts med gasblandning av kvävgas och koldioxid som gör att maten kan kylas i 14 dagar. Fryst mat innebär att kökspersonalen fryser ner och lagerhåller maten och om den vakuumpackas ökar hållbarheten. (Ylva M Sydner).

Omvärlden & medierapportering

Kommuner erbjuder hemlevererade måltider från 40 kr och uppåt. I vissa kommuner finns en nedre åldersgräns för att få matdistribution. Oftast erbjuds val mellan olika rätter baserat på svensk husmanskost.

Media har de senaste åren rapporterat kring mat för äldre. T.ex. ”missnöje med den kylda maten, äldre som avstår kyld matdistribution”. (Arvika, Trelleborg)

”Ingen vill laga mat åt äldre” anbud saknas från flera kommuner i Skåne. (Kävlinge)

Ett större intresse att äta på dagcentraler eller att de äldre köper färdigmat i vanlig livsmedelsbutik. (Lomma och Staffanstorps)

En del kommuner har avskaffat biståndet ”matdistribution”. Anledningar har varit missnöje med leverantörens mat. (Vellinge, Kinda) Andra orsaker har varit förstärkning av undersköterskans roll genom större fokus på omvårdnadsinsatser. De äldre erbjuds istället inköp och basal matlagning (Steungsund)

Under senhösten 2009 rapporterade media om Norrköping som upphandlat kyld mat och själv kontrollerat näringsinnehållet. Testerna visade att maten inte innehöll avtalat näringsinnehåll och matlådornas innehåll betraktades som otjänlig människoföda.

I ett policydokument från Eslövs kommuns kring biståndsbedömning år 2001 kan färdiglagad mat erbjudas till den som inte på egen hand klarar av att laga sin mat. Visst funktionshinder måste föreligga. ”De som har den fysiska och psykiska förmågan men saknar kunskaperna för matlagning, skall hänvisas till studieförbundens matlagningskurser. Matdistribution kan beviljas under kortare tid tills kunskaperna inhämtats”. Enligt biståndshandläggare i Eslöv har det dock inte praktiserats.

Mat i Malmö

Miljö, klimat och fairtrade

I Miljöprogram för Malmö stad talas om ökat inköp av ekologiska och närproducerade livsmedel.

Miljöförvaltningen ansöker i januari 2010 om anslag från Kommunstyrelsen. Medlen är tänkta att användas för att beräkna klimatpåverkan av livsmedelsinköp för att få ett utgångsvärde på växthusgaser. I förlängningen förväntas projektet leda till ekonomisk, social och ekologiskt hållbar utveckling avseende bra mat.

Målet är att all mat som serveras i Malmö stad ska vara ekologisk år 2020. För att inköp av mat ska bli bättre för hälsan, ekonomin och miljön föreslås verksamheterna följa modellen ”Åt SMART” som står för Större andel vegetabilier, Mindre tomma kalorier, Andelen ekologiskt ökas, Rätt kött, rätt grönsaker, Transportsnålt.

2006 blev Malmö Sveriges första fairtrade City och målet är att rättviseprodukter ska vara förstahandsvalet i de produktkategorier där sådana finns.

Inom vård och omsorg och framför allt på äldreboende går trenden mot att använda mer närproducerade varor och mindre halvfabrikat i takt med att fler och fler boende blir godkända för matlagning.

Malmö skolrestauranger planerar under året ombyggnad av ett produktionskök och det kan öppna upp för intressanta möjlighet för vård och omsorg att få tillgång till närproducerad mat enligt SMART modellen.

Kompetenshöjande insatser i vård och omsorg

En del utbildningsinsatser har gjorts inom vård och omsorg de senaste åren för att fokusera på olika delområde inom mat, näring och måltidssituation. Arbetet leds framför allt av dietisterna. De har utarbetat handböcker kring kost och nutrition, arrangerat kompetenshöjande insatser kring mat och näring samt medverkar i framtagande av kokböcker för att inspirera och underlätta matlagning inom äldreomsorgen. Under 2009 erbjöds uppskattade matlagningskurser riktade till både personal och äldre och i år pågår kompetenshöjning kring matsituationer på vårdboende. Insatserna finansieras framför allt med stimulansmedel.

Andra viktiga funktioner är kostombud. Det är ofta kostintresserad omvårdnadspersonal på arbetsplatsen som utbildas av dietister och verkar för att kostverksamheten håller god kvalitet.

Äldres upplevelser

Resultaten i projektet ”Vikten av mat” av Kristina Stefanovic-Andersson 2008 visade bl.a. att personalens kompetens kring kost och nutrition var god och att de utbildningsinsatser som gjordes ökade kunskapen kring näring för sjuka äldre. De äldre som intervjuades menade att de till stor del var nöjda med hjälpen kring mat.

Statistiska centralbyrån gjorde 2008 en totalundersökning av den upplevda kvaliteten inom Malmö stads hemtjänst. Det framgick att en fjärdedel var kritiska till hur maten smakade och den hjälp de fick i samband med maten. Faktorer som storleken på portionerna och tider man brukar få sin mat fick högt betyg.

I redovisning av öppna jämförelser mellan kommunerna i Sverige kunde man läsa hur den egna kommunen förhöll sig till de övriga. I rapporten markeras resultatet med färgerna grönt (de 25 % bästa värdena) rött (de 25 % sämsta värdena) och gult (50 % däremellan). Omdömet kring maten inom hemtjänsten i Malmö fick ett NKI (Nöjd Kund Index) värde på 60 och markerades med röd färg. Högsta kommunvärdet var 83 och lägsta 46. Vanligast var värdena 61-70 där 195 kommuner placerade sig. Frågorna handlade om hur maten smakade, möjlighet att få den mat man vill ha, storleken på portionerna och den hjälp man fick vid måltiderna.

Fokusgrupper om matdistribution

I december 2009 bjöd stadskontoret in till fokusgrupper kring mat i syfte att få mer vetskap kring frågor om matdistribution i Malmö. Grupperna bestod av biståndshandläggare, undersköterskor, äldre med bistånd och äldre från pensionärsorganisationer samt en blandad grupp med olika yrkesföreträdare³. Totalt deltog 40 personer.

Frågorna rörde matdistribution och sammanfattningsvis menade deltagarna att matdistribution erbjuder näringsrik kost men nackdelen är att den smakar samma, saknar doft och har ett begränsat urval.

De som får matdistribution bryr sig inte om mat, vill inte laga mat, kan inte laga mat eller orkar inte laga mat. I de flesta fall löses övriga måltider genom att äta smörgåsar och fil.

På frågan vad kommunen bör erbjuda svarade deltagarna att vi bör erbjuda fler individuella lösningar med valmöjligheter och flexibla lösningar.

Vidare menade de att måltiderna ska vara meningsfulla och ge sinnesupplevelser. "God mat är lyckan" sammanfattar synpunkterna att få känna doften av lagad mat eller bakning i hemmet någon gång och att möjligheter till sociala kontakter ska finnas. En utförligare sammanfattning finns i *Bilaga 3, Fokusgrupper om matdistribution 2009*.

Projekt valfrihet i ordinärt boende

Från politiskt håll kom initiativet våren 2009 att undersöka möjligheterna för att utveckla området matdistribution inom ordinärt boende. Vid kontakter med Nutek och Socialstyrelsen visade det sig att Socialstyrelsen hade avsatt sökbara pengar för att utreda/utveckla ett valfrihetssystem inom ramen för LOV (lag om valfrihetssystem).

I Malmö finns runt 600 restauranger och staden betraktas som en av de krogstätaste städerna i Sverige. Sveriges billigaste luncher kan man hitta runt Möllevångstorget i Malmö, enl. restaurangguiden *Gastrogate 2009*.

En stadsdel, Södra Innerstaden, visade initialt intresse att undersöka möjligheterna att ackreditera restauranger inom närområdet. Syftet var att utreda möjligheten till ökat inflytande och variation av maten för äldre med bistånd kring mat. Efter godkännande i kommunstyrelsens arbetsutskott, mars 2009, gjordes en ansökan till Socialstyrelsen för att utreda/utveckla valfrihetssystem inom området mat i ordinärt boende. 1 miljon kronor beviljades.

September 2009 anställdes en projektledare med dietistbakgrund. Projektet fortlöper och en rapport planeras vara färdigställd sommaren 2010.

De brukarintervjuer som gjorts i projektet visar att många äldre med matdistribution har en ovana av att gå på restauranger. De har svårt att komma in på restauranger pga. fysisk tillgänglighet, de har problem att röra sig eller har hjälpmedel som hindrar möjligheten att prova restauranger. Däremot kan man se att äldre nyligen

³ kock, dietist, distriktsjuksköterska, sektionschef, sjukgymnast, rehabchef, planeringssekreterare, myndighetschef, arbetsterapeut, fackliga företrädare från SACO och kommunal.

pensionerade har större vana av att äta ute och är intresserade av det utbud som restauranger erbjuder.

Enkät

I januari 2010 erbjöds alla med beviljad matdistribution att besvara en enkät, *Bilaga 1*.

Huvudfrågorna handlade om när man helst äter, vad man brukar få samt hur man skulle vilja rangordna alternativen variation, kyld mat, varm mat, restaurang, butiksväl och eget alternativ. Tillägsfrågor gav svar på den äldres ålder, civilstånd och kön. Nio stadsdelar distribuerade enkäten och 757 äldre besvarade den. En stadsdel hade under våren 2009 sammanställt en liknande enkät och dessa 142 svar lades till resultatet, totalt 899 svar.

Många besvarade enkäten delvis. I resultatet, *Bilaga 2, Enkätresultat* redovisas endast de besvarade frågorna.

Enkätssammanfattning

Utifrån hur flertalet svarade på enkäten kan man grovt sammanfatta att de som får matdistribution vanligtvis är ensamboende kvinnor i åldern 76 år eller äldre. De äter helst vid 12-tiden, får varm matlåda dagligen och menar att detta är det bästa valet.

Å andra sidan förefaller förstahandsvalet ofta stämma överens med det val stadsdelen erbjuder. En möjlig tolkning är att de äldre är nöjda med det som erbjuds.

Resultatet visar att de flesta (70 %) äter sitt huvudmål mellan kl.11.30–12.30.

87 % svarade att de var ensamboende, 13 % var sammanboende. 43 % var 86 år eller äldre, 39 % var mellan 76-85 år. 18 % var 75 år eller yngre. Två tredjedelar var kvinnor och en tredjedel män.

465 personer svarade på frågan om vilken mat de brukar få. 66 % skrev att de fick varm mat, 26 % fick kyld mat, 5 % fick mer än ett val eller variation. 1 % fick annat alternativ, drygt 2 % fick mat från butik eller restaurang.

90 % av dem som fick varm mat rangordnade den som sitt förstahandsval. 61 % av dem som fick kyld mat rangordnade den som sitt förstahandsval.

Av totalt 1015 förstahandsval (flera har angett mer än ett förstahandsval) rangordnades varm mat runt kl.12 som det bästa valet av 51 %. 25 % menade att kyld mat var bästa valet och 12 % svarade att variation var bästa valet. 12 % sammantaget svarade att bästa valet var butiksväl, restaurang eller andra alternativ.

559 personer rangordnade vad de menade var sämsta valet. 27 % svarade att kyld mat var sämst, 26 % menade att restaurang var sämst, 23 % skrev att butiksväl var sämst och 12 % skrev att variation var sämsta valet. 5 % svarade att varm mat var sämst och 7 % menade att annat alternativ var sämst.

Diskussion

Den mat kommunen erbjuder i form av matdistributionen omfattar ungefär 25-30% av dygnets kostintag. För de flesta äldre innebär det en kyld eller varm matlåda.

Begreppet matlåda och matdistribution tillkom när utbudet av livsmedelsbutikernas färdigmat var begränsat och kvaliteten ansågs otillräcklig. Idag finns ett stort utbud av lunchrestauranger. De flesta, stora som små livsmedelsbutiker erbjuder en mängd olika rätter, både varma, kylda och frysta. Det finns ett stort utbud av enportionsförpackningar liksom färdigrätter som kan kompletteras med tillbehör, för att erbjuda fullvärdiga måltider.

Intentionerna i socialtjänstlagen och i kvalitetsplanen för kost och nutrition är att ge individualiserade insatser. Bedömningen är att dessa kan stärkas genom att ta bort begreppet matdistribution, som endast kan kopplas till distribution. Att istället erbjuda insatserna inköp och/eller måltidsservice öppnar upp för fler individuella lösningar som bättre passar den enskilde.

Några exempel på individualiserade lösningar är projektet ”helhetssyn” som pågår i fyra stadsdelar. Projektet syftar till att öka vårdtagarnas inflytande över sin vardag och samtidigt ge medarbetare ett större ansvar över sin arbetsdag.

Ett annat exempel är stadsdel Fosie som drabbades av att leverantören av varm mat kom på obestånd och fick lägga ner. Stadsdelen fick agera snabbt och hitta nya lösningar för att ersätta matdistributionen. Det skedde i nära kommunikation med de äldre. Enhetschefen bedömer att servicen som matdistribution erbjöd kan tillgodoses med utbudet av färdigmat som finns på marknaden. En anmärkningsvärd omständighet var att 160 (44 %) av 360 brukare som tidigare fick varm mat genom matdistribution tackade nej till matdistribution, när varm mat försvann, med motiveringen att man klarar det själv framöver. En uppföljning pågår för att ingen ska falla mellan stolarna. Omvårdnadspersonalen har särskild uppsikt kring de äldre som riskerar undernäring och ensidiga måltider.

Gemensamma måltider ökar välbefinnandet och intaget av näring. På så vis minskar riskerna för sjukdom. Ovanstående ska naturligtvis alltid utgå från individens perspektiv. Ett exempel kring gemensamma måltider är projektet ”Matlaget” 2007-2009 som öppnade möjligheter för grupper av omvårdnadspersonal och äldre att mötas och laga mat tillsammans med ledning av dietist. Därmed minskade beroendet av mathjälp. Projektet ökade även kunskapen om mat och förbättrade det sociala nätverket för de äldre som deltog. Projektet har även resulterat i en kokbok som finns tillgänglig på www.malmo.se med fokus på begränsad arbetsinsats, rimlig prisnivå och välbekanta råvaror.

Ett exempel på sociala träffpunkter är äldrepedagogerna i Västra Innerstaden som regelbundet ordnar gemensamma luncher för äldre. Måltider inom vård och omsorg bör i högre grad ses som både en social företeelse och en omvårdnadsinsats. Önskvärt vore att fler måltider i omsorgens vardag hade större socialt fokus utifrån individens behov. Ett möjligt scenario skulle kunna vara att dietister i

Malmö stad ordnade matlagningskurser och att de gavs som bistånd. Kurserna kunde erbjudas inom ramen för biståndsbeslut till äldre som har få fysiska begränsningar men som av olika anledningar inte vill eller inte kan laga mat. Deltagandet skulle syfta till att minska social isolering, bygga nätverk och minska biståndsberoende.

En översyn av kvalitetsplanen för kost och nutrition skulle kunna visa om ifall det kan skapas två dokument, ett för normalkost och ett för specialkost. Syftet skulle vara att öppna möjligheter för fler lösningar från olika kök.

I de fall lokala eller individuella faktorer negativt påverkar den äldres näringsintag, bör alternativet kollektiv lösning med varm/kyld mat göras med Malmö stad gemensam upphandling. Upphandlingar kring mat är omfattande processer. En gemensam upphandling skulle öka möjligheten för stadsdelarna att få tillgång till mat.

En översyn av äldreboendekök och andra kök inom Malmö stad skulle kunna svara på vilka befintliga kök som kunde användas för att erbjuda mat även till äldre i ordinärt boende. Ett exempel är äldreboendet Blomstergården i Oxie. Här planeras ombyggnad och därefter ska även äldre med bistånd i ordinärt boende kunna få matportioner från boendet.

Det är av väsentlig betydelse att se till att tillgången på specialkost/konsistensanpassad kost finns inom Malmö stad. Gruppen som har behov av specialkost omfattar omkring 70 personer. Dessa personers behov kan vara svårare att lösa genom inköp eller måltidsservice. Den som tillagar specialkost mat måste ha kunskaper om kosttyper vid sjukdomstillstånd eller specifika kosttyper.

Det är värdefullt att kompetensen kring specialkost finns nära för att kunna möta individuella behov hos den äldre. Förslagsvis skulle en utredning kunna visa vilket/vilka befintliga kök i Malmö Stad som kunde erbjuda kunnande och tillagning av specialkost enligt kost och nutritionskriterierna. Ett samarbete med kök i närområdet såsom t.ex. Malmö skolrestauranger skulle kunna svara på om det finns möjligheter att lösa tillgången på specialkost och konsistensanpassad mat. Det skulle kunna leda till närhet mellan den äldre och köket och större möjlighet till individuell anpassning samt en utveckling av kunnandet om specialkost i Malmö stad. En närhet skulle även kunna erbjuda mat som tar hänsyn till policy kring hållbar utveckling och mat.

Projektet LOV-matdistribution bör också nämnas i sammanhanget som en eventuell lösning av ett varierat utbud kring varm mat. Projektet pågår och förväntas under året kunna ge svar på ifall olika restauranger i närområdet kan erbjuda mat till äldre och på så sätt öka utbudet av rätter från olika kök.

Måltidsverksamheten är en del av omsorgens vardagsliv. Här korsas nutritionella, social och kulturella faktorer med de ekonomiska ramarna som omgärdar verksamheten. Maten måste uppfattas som en viktig

del i den äldres vardag. För att öka kunskapen kring mat och måltidens betydelse bör fler kompetenshöjande insatser riktas till vård och omsorg.

Användandet av teamkompetens i samband med bistånd skulle kunna bidra till att öka den äldres självständighet och minska beroendet av hjälp. Ett möjligt scenario skulle kunna vara att varm mat endast beviljades under begränsad tid, speciellt för äldre som endast bedöms ha behov enligt nivå 1. Det skulle kunna följas upp med stöd av exempelvis rehabiliteringspersonal inom en kort definierad tidsperiod. I så fall intar verksamheten ett rehabiliterande förhållningssätt och verkar för den äldres självständighet. Arbetsterapeuter & sjukgymnasters kunskap kring aktivitets- och funktionsanalyser kunde bidra till att en del biståndsinsatser istället kunde lösas med användning av hjälpmedel eller nya strategier i förhållande till mat och måltidshantering. Sådan bedömning skulle kunna öka nöjdheten hos den äldre som då kan fortsätta vara självständig i den egna mathållningen.

Att instifta en utmärkelse för personalen inom ordinärt boende med syfte att stimulera intresset för kost- och måltidsglädje enligt kvalitetsplanen skulle kunna uppmuntra till kreativa och flexibla lösningar. Personalens initiativ kring måltider leder till betydelsefulla insatser i den äldres vardag. Med fokus i ett rehabiliterande förhållningssätt skulle initiativ kunna uppmuntras för att behålla den äldres friska förmågor. Upplevelser för många sinnen bör vara centrala begrepp kring måltiden.

Ekonomiska konsekvenser av förändringen kan vara svåra att beräkna. Huruvida föreslagna förändringar skulle leda till ökade kostnader eller inte beror på vilka vägar som tas. Olika förutsättningar i stadsdelarna påverkar. De som kan svara på förmodade konsekvenser är stadsdelarna. Frågor som kan påverka kostnaderna är exempelvis vad vill och vad kan verksamheten förändra för att öka nöjdhet hos den äldre? Hur samarbetar myndighet och verksamhet? Hur påverkas insatserna av biståndshandläggarens och vårdpersonalens kunskaper kring mat och måltider? Var går gränsen för individuella val som äldre kan välja? Vad bör kommunen erbjuda? Hur erbjuds bästa möjliga kvalitet med befintliga resurser och med individen i centrum?

Slutligen bör biståndsbeslut och verksamhetsinsatser sträva mot att hitta individuella lösningar. Grundläggande redskap i form av genomförandeplaner och tydligt ansvar kring kontaktmannskapet, ökar möjligheterna för både de äldre och personalen att verka för lösningar som passar den enskilde. God kommunikation mellan yrkesgrupper inom vården, äldre och anhöriga verkar för ökad nöjdhet i alla situationer, inte minst mat och måltidssituationer som berör alla.

Bilagor

Bilaga 1, Frågor om mat till dig som har matdistribution

I Malmö får ca 2100 äldre hjälp med matdistribution. För att få en uppfattning om vad flertalet äldre helst skulle föredra, vore vi tacksamma om Du som får hjälp med huvudmålet svarar på några frågor. Utgå ifrån hur du helst skulle vilja ha det under en vecka.

- 1 När på dagen äter du helst ditt huvudmål? klockan.....**
- 2 Om du fick välja, vilka alternativ föredrar du?**
(utgå ifrån hur du helst skulle vilja ha det under en vecka.
Skriv en siffra 1-6 i rutan där 1= det bästa, 6= det sämsta)
- A** **Variation**
Valmöjlighet mellan flera av nedanstående alternativ under en vecka
- B** **Kyld mat**
Leverans en gång i veckan och flera rätter att välja mellan
- C** **Varm mat**
Leverans mellan ca kl.11.30-13.00, oftast två rätter att välja mellan.
- D** **Butiksval**
Inköp av färdigrätter (frysta, kylda, varma) från affären
- E** **Restaurang**
Hämta eller gå till närliggande restaurang/träffpunkt
- F** **Annat alternativ, nämligen;**
.....
- 3 Vilket/vilka av ovanstående val brukar du få?**
- 4 Civilstånd (sätt x i en ruta)**
e Ensamboende s Sammanboende / Gift
- 5 Din ålder (sätt x i en ruta)**
a 65 år eller yngre b 66-75 år c 76-85 år d 86 eller äldre
- 6 Är du (sätt x i en ruta);** k Kvinna m Man

*Frågor om enkäten kan besvaras av utvecklings-/utredningssekreterare Ilona Holmgren,
tel. 34 77 84, avd. vård och omsorg, Stadskontoret Malmö stad.*

Vi behöver ditt svar senast torsdag 21 januari 2010. Enkäten skickas till dig som har matdistribution. Den är anonym och resultatet sammanställs i stadsdelen.

Tack för din medverkan!

Bilaga 2, Enkätresultat

1. När på dagen äter du helst ditt huvudmål?

859 svarade på frågan.

Äter huvudmål mellan 11.30–12.30	70%
Äter huvudmål efter 12.30	26%
Äter huvudmål före 11.30	1%
Varierar tid för huvudmål	3%

2. Om du fick välja, vilka alternativ föredrar du?

De som erbjöds enkäten ombads att svara på hur de skulle vilja rangordna 6 olika alternativ av huvudmål (1-6 där 1=bästa valet och 6= sämsta valet) samt utgå ifrån hur du helst skulle vilja ha det under en vecka. De olika alternativen var

- Variation/valmöjlighet mellan olika alternativ under en vecka
- Leverans av kyld mat en gång i veckan, flera rätter att välja mellan
- Leverans av varm mat mellan kl.11.30–13.00, oftast två rätter att välja mellan
- Inköp av färdigrätter från butik (frysta, kylda, varma)
- Härmta eller gå till närliggande restaurang/träffpunkt.
- Annat alternativ, nämligen....

a) 369 besvarade frågan.

Andel som menar att "variation" är bästa alternativet	34%
Variation är sämsta alternativet	20%
Rangordnar variation 2-5	46%

b) 503 besvarade frågan.

Andel som menar att "kyld mat" är bästa alternativet	50%
Kyld mat är sämsta alternativet	30%
Rangordnar kyld mat 2-5	20%

c) 643 besvarade frågan.

Andel som menar att "varm mat" är bästa valet	81%
Varm mat är sämsta valet	4%
Rangordnar varm mat mellan 2-5	15%

d) 331 besvarade frågan.

Andel som menar att "butiksväl" är bästa valet	10%
Butiksväl är sämsta valet	40%
Rangordnar butiksväl mellan 2-5	50%

e) 315 besvarade frågan.

Andel som menar att "restaurang" är bästa valet	13%
Restaurang är sämsta valet	46%
Rangordnar restaurang mellan 2-5	41%

f) 114 besvarade frågan.

Förslagen var t.ex. hemlagat, fryst mat, specifika behov/önskemål kring maten, varm mat vid annan tidpunkt.

Andel som menar att "andra alternativ" är bästa valet	41%
Andra alternativ är sämsta valet	37%
Rangordnar andra alternativ mellan 2-5	22%

3 Vilket/vilka val brukar du få?

465 besvarade frågan.

Andel som får variation eller kombinationer av nedanstående, 24 svar	5%
Andel som får kyld mat, 121 svar	26%
Andel som får varm mat, 306 svar	66%
Andel som får butiksval, 7 svar	1,5%
Andel som får restaurangmat, 3 svar	0,7%
Andel som får annat alternativ, 4 svar	0,8%

4 Civilstånd

737 besvarade frågan.

Andel ensamboende, 642 svar	87%
Andel sammanboende, 94 svar	13%

5 Din ålder

747 besvarade frågan.

Andel 65 eller yngre, 34 svar	5%
Andel 66-75 år, 100 svar	13%
Andel 76-85 år, 288 svar	39%
Andel 86 eller äldre, 325 svar	43%

6 Är du man eller kvinna

746 besvarade frågan. Åtta enkäter har besvarats av sammanboende par.

Andel kvinnor, 490 svar	66%
Andel män, 248 svar	33%
Inte angett kön, 8 svar	1%

Bilaga 3, Fokusgrupper om matdistribution 2009

Svaren är sammanfattningar från träffar med grupper av biståndshandläggare, vårdpersonal, äldre med bistånd/ pensionärsråd och representanter från olika yrkesgrupper (kock, dietist, distriktsjuksköterska, sektionschef, sjukgymnast, rehabchef, planeringssekreterare, myndighetschef, arbetsterapeut, fackliga företrädare från SACO och kommunal.), totalt 40 personer.

Vilka fördelar finns med matdistribution?

Näringsrik kost, Näringsberäknad matlåda, Varierad kost
Förenklar för personalen, tidsbesparande och sparar pengar (ej synpunkt från äldre),
Bekvämt, får maten hem till dörren, praktiskt, slipper inköp

Varm mat, daglig social kontakt
Kall mat, valmöjlighet vad äta (kan välja rätt) och när äta på dagen

Vilka nackdelar finns med matdistribution?

Att äta ensam. Ingen garanti att man äter maten.

Ingen doft, Smaken, smakar samma, smaklöst. Tappar personligt sting.
Utseende, Triggas inte aptiten. Svårt att öppna förpackningar (Äldre)

Begränsat urval, kan inte välja mellan varm och kall mat. Enformigt, samma rätter
återkommer efter några veckor. Blir oengagerad och sysslös. (Tydligast hos äldre)

Varm mat, svårt med temperaturen, måste passa tiden.
Kall mat, doftar inte, väntar på en i kylen, ingen daglig social kontakt, endast en gång i
veckan när maten lämnas. Maten inte nylagad

Tid, tar mycket tid för personalen att distribuera maten, och upphandlingarna tar mycket tid
för resp. stadsdel. Dyrt för brukaren och förvaltningen
Miljöovänligt (biståndshandläggarna) Inte närtillagat (äldre). Följer inte upp kritik (mixad).
Kunskapen hos personalen om vad som står i anbuden och vilken mat som kan beställas
brister.

Vilka svårigheter har de äldre som får matdistribution?

Vill inte, Kan inte, Orkar inte laga mat, Bryr sig inte. Kan inte själv gå och handla (äldre).
Psykiska hinder, Fysiska hinder. Minnesproblem, demens. Undernärda, aptitlöshet, ingen
matlust

Äter specialkost
Ätit frysta rätter ett tag, får matdistribution då. Bekvämlighet, Kan inte ta sig till butiken
själv.

Hur klarar den som har matdistribution övriga måltider under dygnet?

Tar något enkelt som smörgås och fil till frukost och kvällsmat. Vårdpersonal brer smörgås och sätter i kylan. Make/maka stöttar upp. Anhöriga som lagar mat. Äkta makar äter bättre. Många är ensamma och otrygga, skulle kunna klara det själv, men är oroliga.

Många är inte så hungriga, vill ha något lätt till kvällen. Ofta gröt, fil, smörgåsar. Väntar bara på maten, gör inget, sitter mest inne, understimulerade. Maten prioriteras inte, man äter få gånger per dag och liten portion.

Vilka andra alternativ/lösningar kan man tänka sig för denna grupp? Om man inte erbjuder matdistribution, vad kan man erbjuda istället?

Individuella lösningar. Fler sociala möjligheter. Möjlighet att få känna doft av mat. Matlagning i hemmet, tillsammans med den äldre om möjligt. Mer personal. Enklare matlagning. Hämta mat på restaurang. Äta på restaurang, med sällskap el ledsagare om det behövs. Mötesplatser för äldre. Bussning till gemensam mötesplats. Laga mat tillsammans med flera äldre, matlag.

Färdigmat. Butikslagat har en stor potential. Lokala krögare som fixar ett enkelt kvällsmål. Avtal om bättre pris på restaurang, vid vissa tider. Utnyttja det som finns lokalt, i närområdet, kan göra olika i olika stadsdelar beroende på lokala förutsättningar.

Ta bort matdistribution, bevilja inköp och köpa färdig mat. Blir annan frihet att välja själv. Länka ihop personer som bor nära varandra, skapa nätverk. Gemensamma inköp. Laga specialkost på Dammgråden.

Vad bör kommunen erbjuda, för att den äldre ska få en tillfredsställande matsituation?

Individuella lösningar!!!
Fler valmöjligheter, flexibla lösningar utifrån fler sociala möjligheter.

Mer personal, mer pengar. Erbjud att personal lagar mat i hemmet. Komma ut och äta. Hjälpa med inköp. Matlagningskurser för personalen, mer kunskaper om mat.

Få känna doft av mat och närproducerad mat (äldre)
Central upphandling för hela Malmö Stad? Kan pressa priser tillsammans.
Kommunövergripande grepp.
Lokala krögare?
Flera alternativ på maträtter.
En kock och en dietist i varje stadsdel, med lokal, buss och personal.
Planera framtidens boende med restaurang/kök där äldre kan komma och äta.
Minska utfodringen, tänk på måltidssituationen.
Uppföljning av hur maten upplevs och tillbaka koppling till restauratörer.

Övrigt

Personalen kan inte laga mat. Personalen har inte tid att laga mat, tar för mycket tid, har stressad situation.

”Färdigskivat bröd gör att man kan klara av att fixa frukost själv.” Äldre.

Adekvat heldygnslösning.

Biståndshandläggarens inställning till mat och måltider.

Vi beviljar, men i praktiken blir det inte alltid utfört.

Många med utländsk bakgrund har någon annan som lagar maten till dem.

De äldre borde få välja om de vill ha varm el kall mat.

”Vi är inte gamla, bara äldre. Vi har svårt att ta emot hjälp, synd att störa, vill inte besvära. Rädda för att besvära andra.”

Doften viktig, den kalla maten doftar inte. Laga maten el baka hemma någon gång.

Meningsfullt åldrande, god mat är lyckan. Generationsskillnader på 30 och 40 –talister. Att det ska kunna finnas mer än ett val, att kunna påverka som äldre min egen kost.

Långsiktiga lösningar som sträcker sig över flera år.

Samarbete mellan skola, förskola, äldreomsorg, LSS. Varför samkör man inte i alla stadsdelar? Använd skolorna på helgen och laga mat i. Nyttja elevernas kunskaper.

Unga/barnbarnen lär de äldre vad som är ny och god mat.

Sensorisk kvalitet – munnen, näsan, ögat, öron, känsel.

Måltidsupplevelse tar tid, kostar pengar men ger tid och pengar. Måste få ta tid i anspråk.

Politikerna måste besluta hur mycket pengar maten får kosta.

Chefens ansvar att styra verksamhet där mat och måltid ingår.

