

YTTRANDE
Socialnämnden

Kommunstyrelsen

Dnr Son 2018/241

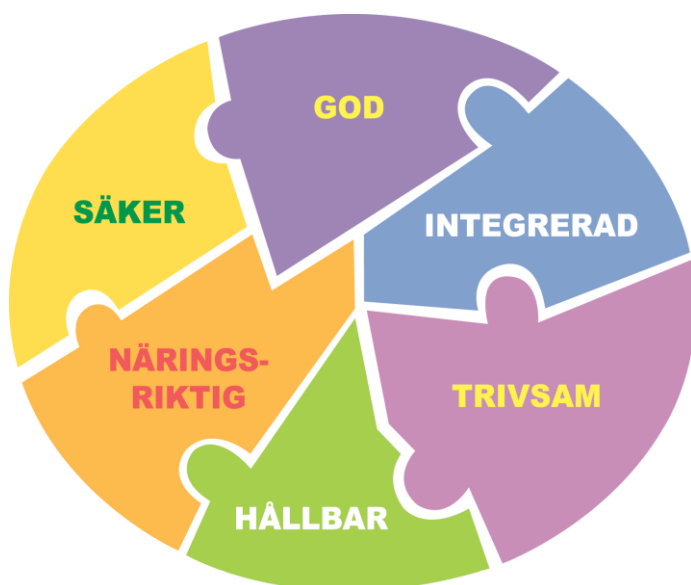
Dnr Kst 2018/282

Förbättra Järfällas måltidsambitioner, motion från Lennart Nilsson m.fl. (KD) – yttrande till kommunstyrelsen

Under många år har vikten av kvalitet i vad gäller mat och måltider betonats inom socialnämnden. Detta har lett till många satsningar som direkt eller indirekt syftar till de förbättringar som efterfrågas i motionen. Flera av satsningarna är pågående, varför socialförvaltningen inte idag kan redovisa resultaten av dem. De olika förslagen berör ibland ordinärt ibland särskilt boende, varför viss åtskillnad behöver göras i svaren. Nedan följer en genomgång av det pågående arbetet.

De satsningar som har gjorts under åren 2015 – 2018

Mat och måltider är alltid ett viktigt område för äldreomsorg och funktionshinder. Matens smak, doft och näringsinnehåll, såväl som miljön runt måltiden, dukning, servering, ljus, ljud, bemötande från personal m.m. Allt detta blir en viktig helhet.



I Järfälla finns riktlinjer/tillämpningsanvisningar för socialnämndens måltidsverksamhet som bygger på bland annat Socialstyrelsens föreskrifter. Dessa ska styra måltidsverksamheten i Järfälla.



I mars 2017 redovisades projektet mat och måltider inom äldreomsorg och funktionshinderområdet till socialnämnden (Dnr 2016/400). I korthet handlade redovisningen om att socialnämnden i mål och budget 2015 samt i den ekonomiska flerårsplanen 2016 – 2018 gavs i uppdrag att ta fram en handlingsplan för förbättrad matkvalitet och mer lokalt lagad mat inom äldreomsorgen. I arbetet för att ta fram en handlingsplan vidgades området till att också omfatta funktionshinderområdet.

I handlingsplanen för år 2015-2016 togs ett helhetsgrepp så att en kvalitetssatsning skulle ske inom samtliga områden. De olika områden som berördes var

- Särskilt boende - äldreomsorg
- Hemtjänst – äldreomsorg och funktionshinder
- Restauranger – äldreomsorg och funktionshinder
- Bostad med särskild service – funktionshinder

En stor del av arbetet utfördes under åren 2015 – 2016, men vissa delar kvarstod till år 2017. Arbetet avslutades genom uppföljningsseminarier under året.

Handlingsplanen för år 2015 – 2017 innebar totalt en kostnad om cirka 500 tkr, en kostnad som finansierats med statliga prestationsmedel för äldreomsorg och funktionshinder.

Projektets fokus för äldreomsorg var kunskapsspridning till personal samt former för genomförande så att satsningen skulle ge effekt i ett långsiktigt perspektiv. Här följer några exempel från de olika områdena:

Särskilda boenden för äldre

- Skapa rutiner för hur dygnets alla måltider ska genomföras (planering, genomförande och efterarbete) och vem som ansvarar för vad
- Skapa rutiner för omsorgsmåltider (omsorgsmåltid = personalen deltar i måltider med individerna vid matbordet för att erbjuda stöd och hjälp) inklusive främjande av samvaro och samtal och individuellt anpassat måltidsstöd
- Personal ska få utbildning i mat och måltider för äldre samt genomföra måltidsgranskning en gång per termin utifrån fastställd mall.
- Genomförandeplaner ska ha innehålla dokumentation om brukarens behov och önskemål runt måltidsmiljön

Utbildningen om mat och måltider för äldre nådde cirka 230 personer som arbetar med de äldre i särskilt boende. Stöd och utbildning vad gäller rutiner för dygnets alla måltider, omsorgsmåltidens utförande samt rutiner för måltidsgranskning riktade sig till verksamhetschefer och kostombud. Därutöver ingick stöd och utbildning för införande av nya rutiner.

Bostad med särskild service enligt LSS

Inom dessa genomförs i stort sett inga gemensamma måltider och den enskilde planerar och styr sin vardag. Genom projektet har de boende som så önskat fått möjlighet att delta i en studiecirkel och få ett hälsokörkort. Hälsokörkortet har fokus på mat och hälsa, så att man kan göra bra val i vardagen. Personalen har i sin tur fått utbildning i hur de kan stötta den boende kring detta.



Hemtjänst

Personalens har fått utbildning i hur man lagar enklare mat och hur man värmer en matlåda.

Produktionsköken

I rapporten konstaterades att de kommunala produktionsköken har köpt in cirka 30 procent ekologiska livsmedel. Handlingsplanen innehåller ett mål att inköp av ekologiska livsmedel ska höjas, bland annat för att nå målen i kommunens miljöplan som är 65 procent ekologiskt till år 2020.

Fortsatt utveckling

Dietist på 100 procent

Den kostkonsulttjänst som tidigare köptes av barn- och ungdomsförvaltningen var en tjänst på 50 procent för socialförvaltningens räkning.

Under år 2017-18 anställdes en dietist på 100 procent det vill säga en utökning med en halvtidstjänst, för att kunna jobba både med de uppföljnings- och utbildningssatser som låg i kostkonsultens uppdrag, men också kunna göra hälso- och sjukvårdsbedömningar inom särskilda boenden utifrån sina dietistkunskaper.

Satsningar på ekologiska livsmedelsinköp

Vård och omsorgs restauranger sökte och erhöll inför år 2018 en summa på 100 000 kronor från kommunens kompetensfond för att öka kunskap och inspiration gällande ekologiska livsmedelsinköp.

Utbildning i kost och måltider för hemtjänsten

Under år 2018 har planeringen för ”kost och måltider för hemtjänsten” gjorts och genomförandet har påbörjats. Planeringen har skett i nära samverkan mellan enheten för stöd och utveckling och kommunens nya dietist. Utbildningen är inriktad på kost och måltider för hemtjänstpersonal med fokus på näringslära, hur man upptäcker undernäring samt praktisk matlagning.

Insatsen ”matlåda i hemmet” och ”matlagning i hemmet” föreslås i syfte att få flera leverantörer. Den äldre ska ges möjlighet att själv fastställa sin veckomatse- del. Minst sju rätter ska erbjudas.

Matlådor

Den som själv kan klara sina inköp kan naturligtvis välja fritt var hen vill äta eller köpa sin mat.

Den som vill kan också, som personer i andra åldrar, välja att köpa en servicetjänst gällande leverans från någon av de många restauranger som finns i kommunen. Ibland har serviceföretag egna restauranger eller särskilda avtal med vissa restauranger som ger bra pris till den som vill köpa matlåda. Vissa restauranger har också något rabatterade priser för pensionärer.

Om en person (oavsett ålder) har biståndsbedömd insats ”matlåda” kan leverantören hämta dessa vid fem olika ställen, det vill säga vid de restauranger som ägs av kommunen (även om någon drivs som kommunal entreprenad). De fem restauranger- na/produktionsköken är Ikaros (Barkarby), Flottiljen (Barkarby), Kärnmakaren (Kallhäll), Olovslund (för närvarande är köket stängt) samt Solhöjden (Tallbohov).



Flottiljen drivs av Attendo och gör sina egna matsedlar, men de ska näringsmässigt följa de riktlinjer och tillämpningsanvisningar som finns och vara anpassade för äldre. De övriga av kommunens egen regi och ska också följa kommunens riktlinjer och tillämpningsanvisningar. Maten ska i båda fallen vara anpassad för äldre näringsmässigt och på andra sätt.

Matlagning i hemmet

I upphandlingsdokumentet/förfrågningsunderlaget för hemtjänst (upphandling enligt Lag om valfrihetssystem, LOV) står att ”*Om den enskilde är beviljad enklare matlagning i hemmet ska leverantören följa kommunens riktlinjer och tillämpningsanvisningar. Leverantören ska se till att personalen har baskunskaper i matlagning och ska utföra egenkontroll i måltidsverksamheten*”.

För att ytterligare öka kvaliteten vad gäller matlagningen och måltiderna i hemmet genomförs just nu en satsning på utbildning av utförarna. Socialförvaltningens egen dietist håller i vissa utbildningar och engagerar också föreläsare i olika delar.

Ett annat projekt som ska starta inom kort är digitala inköp via en app. Den enskilde kan då se de olika varorna som hen behöver via en app medan hemtjänstpersonal hjälper till rent tekniskt med beställningen (om den enskilde behöver denna hjälp). Leveransen sker via ett matföretag och den enskilde får hjälp med upppackning om hen behöver det, huvudsakligen av sin hemtjänstpersonal. Genom att den äldre får se vilka olika matvaror och det stora urval som finns av grönsaker och frukt i den digitala butiken och själv kan välja finns också större chanser att hen blir inspirerad att äta exempelvis mer frukt och grönsaker som hen tycker om och fler gånger per dag. Detsamma gäller för annan nyttig och lättlagad mat, olika mellanmål med mera.

Det finns även appar som kan inspirera till lätt matlagning och inköp, och som kan vara vägledande. Ett exempel är den av hushållningssällskapet framtagna appen MatGlad, en kokboksapp på lätt svenska. Genom att använda den får man fram förslag på maträtter och vilka ingredienser som behövs. MatGlad-konceptet togs ursprungligen fram som kognitivt hjälpmedel för personal inom LSS, anhöriga och personer med intellektuell funktionsnedsättning, men kan fungera för alla som behöver tips och idéer om vad man kan äta. Denna applikation kommer också att läggas in på de iPads som kommer att användas i samband med digitala inköp.

Riskbedömningar av maten ska genomföras för att undvika undernäring. Vid läkemedelsgenomgång ska läkemedlets påverkan på aptiten bedömas.

Riskbedömningar gällande kost och nutrition såväl som läkemedelsgenomgångar är båda underställda Hälso- och sjukvårdslagen, HSL. Det innebär att inom särskilda boenden sköts denna del av HSL-personalen som kan väga in både matens och läkemedlens påverkan på eventuell undernäring.

Idag har kommunen inte ansvar för HSL i ordinärt boende. Hemsjukvården har inte övertagits av kommunen. Med andra ord ska hemtjänstpersonalen inte göra läkemedelsgenomgångar och riskbedömningar kopplade till dessa.

I hemtjänstens uppdrag ingår däremot att ”*vara behjälplig med externa kontakter*”, vilket kan innebära att hjälpa till att ringa läkare eller distriktsköterska. Leverantören ska också samarbeta med legal företrädare utifrån dennes uppdrag och brukarens önskemål och med anhöriga/närstående, enligt brukarens önskemål och samtycke.



Det är många gånger i den dialogen som det kan föras fram att den äldre äter mindre än tidigare eller går ned i vikt och den anhöriga kan också välja att kontakta sjukvården för den enskildes räkning för att få tid för bedömning.

Som tidigare nämnts pågår en utbildning av hemtjänstpersonal med inriktning mot bland annat näringslära och hur man upptäcker undernäring.

För att tillgodose äldres behov av att äta vid fler tillfällen under dagen föreslås att insatsen ”mat i hemmet” anpassas till äldres behov av att äta fem gånger per dag. Någon insats som heter ”mat i hemmet” finns inte idag. Däremot finns det många insatser som omfattar olika delar av livsmedelshantering, i form av inköp, matdistribution, tillagning, måltidsstöd och efterarbete.

Riktlinjerna som antogs av socialnämnden i juni 2018 (Dnr 2018/217) säger att hemtjänst i form av omvårdnad kan vara ”*Insatser till personer som inte klarar personlig omvårdnad på egen hand*”. En av de insatser som nämns är hjälp i matsituation. Hemtjänst i form av service kan gälla ”*tillredning av måltider, matdistribution, disk/källsortering, städning, tvätt, inköp eller promenader*”. Den enskilde kan alltså, om han eller hon behöver det, få hjälp med inköp, matdistribution, tillredning av måltider, hjälp i matsituationen, disk och källsortering, det vill säga hela processen. Riktlinjerna säger ingenting om att en enskild bara får hjälp vid ett tillfälle per dag eller vid flera tillfällen per dag. Varje persons situation är olika vilket också innebär att biståndsbedömningen måste vara individuell. En person kan behöva hjälp enbart med inköp och/eller matdistribution, medan en annan behöver hjälp i alla delar av processen och flera gånger per dag.

Grunden är att biståndsbedömningen ska grunda sig på den enskildes behov.

Järfällabor med insatsen mat i hemmet ska erbjudas gemensamma måltider med närboende äldre i närliggande kommunal matsal, gärna i samverkan med frivilligorganisationer.

Det finns idag ingen särskild insats mat i hemmet eller gemensamma måltider. Däremot kan de som så önskar själva gå eller åka, exempelvis ”vinkbuss” eller färdtjänst till kommunens restauranger och äta till något rabatterat pris och på så sätt få sällskap av andra. Alla kommunens restauranger, med undantag av Olovslund, är öppna för externa besökare vid lunchtid. Boende på det särskilda boendet och personal ska också ha möjlighet att beställa särskilda måltidsarrangemang såsom födelsedagsfester, finare middagar och pubaftnar.

Närboende kan också, om de själva så vill, besluta att inta måltiderna hos varandra.

Den som är 65 år och äldre kan få besök av en volontär till exempel som promenad – eller fikasällskap. Det finns idag inget hinder för att en sådan promenad går till en av kommunens restauranger (om den är på gångavstånd från den enskildes boende) eller att volontären sitter med som sällskap vid måltid eller fika.

För att säkerställa att maten är god föreslår vi att maten utvärderas genom att efterfråga matgästens uppfattning om måltiden och vad man vill äta nästa gång,



till exempel genom ett it-system exempelvis i hemtjänstens mobiltelefoner. Pensionärsorganisationerna ska erbjudas att utse en referensgrupp för matutveckling.

När det gäller särskilda boenden har uppföljningar av den boendes uppfattning om maten gjorts av kostkonsult under årens lopp. Politiker har också under årens lopp fått testa maten på kommunens restauranger och/eller kommunens matlådor. Det finns kostråd på alla särskilda boenden. Enkäter angående kvaliteten på matlådorna har delats ut, dock med låg svarsfrekvens.

Järfälla ska i upphandlingar och egna anställningar säkerställa god kunskap hos de kockar som lagar mat till kommunens matgäster.

I överenskommelser med egen regi-utföraren och i upphandlingsdokument/förfrågningsunderlag och avtal med externa utförare regleras att personalen ska ha god kunskap om mat för äldre. Där ställs också krav på att leverantören ska följa gällande regelverk för livsmedelshantering, miljöplan, socialnämndens fastställda tillämpningsanvisningar för socialnämndens måltidsverksamheter, 2016 – 2020 samt andra styrdokument.

I kraven tydliggörs att ”Maten till de boende/brukaren ska vara god, vällagad och näringsriktig. Maten ska i möjligaste mån lagas från grunden och användningen av hel och halvfabrikat ska vara begränsat. Tillagningen ska ske i centralköket. Maten ska vara anpassad för äldre personer och ska innehålla minst två rätter till lunch och middag. Matsedeln ska skilja mellan vardag och helg samt beakta vad som brukar serveras på traditionella storhelger. Maten transporteras till varje boendeenhet i vagnar avsedda för ändamålet med en varm och en kyld del. Personalen ska ha god kunskap om mat för äldre. Matsedel ska skrivas med tydlig och lättläst text”.

Uppvärmad mat ska undvikas genom korta ledtider mellan matens tillredning och måltidstillfället.

Genom att Järfälla endast godkänner matlådeleverans från kommunens fem restauranger/produktionskök (det vill säga Ikaros/Barkarby), Flottiljen/Barkarby), Kärnmakaren/Kallhäll), Olovslund (för närvarande är köket stängt) samt Solhöjden/Tallbohov) fraktas maten kort väg om hämtning görs på den närmaste restaurangen. Kyld mat kan värmas, men obruten kylkedja är viktig om maten är kall. Leverantörerna ska använda kylväskor eller annan kylning för transporter som avser kall mat.

Socialnämnden ser positivt på en översyn av socialförvaltningens tillagningskök/produktionskök, eftersom flera är till åren och kan behöva byggas om för att klara olika tillståndskrav. Beroende på vad översynen ger behöver kommunen ta ställning till framtida möjligheter som gör att kommunen klarar tillagning och matlådeleverans långsiktigt. Kanske finns möjligheter till samutnyttjande med andra kommunala verksamheter för att uppnå minskade ledtider, ökad kvalitet och kostnadseffektivitet.

**Järfällas kostansvariga ska ges verktyg att säkerställa att färska grönsaker serveras och att kedjan från jord till bord är kort.**

I särskilda boenden serveras all mat inklusive grönsaker. Ansvariga kan därmed påverka om det framkommer att måltiderna inte innehåller den näring som krävs.

I ordinärt boende blir situationen en annan. Om den enskilde har biståndsbedömd matleverans kommer hen att få samma mat som serveras i särskilda boenden och alltså ska innehålla den näring som krävs.

När det gäller mat som tillreds i hemmet av den enskilde eller av hemtjänstpersonal är situationen annorlunda. Det är den enskilde som avgör vad som ska köpas in, om maten ska lagas hemma. Kommunens kostansvariga kan inte säkerställa det som den enskilde själv beslutar om. Däremot ges, som nämnts, kostutbildning till hemtjänstpersonal i syfte att de ska få kunskap om näringslära, hur man upptäcker undernäring samt att de ska kunna praktisk matlagning. En ökad kunskap om näring och undernäring kan stärka personalen att fråga den enskilde om denne inte ska köpa någon frukt eller grönsak och arbeta motiverande, men personalen kan aldrig tvinga den enskilde att köpa något hen inte vill.

Det projekt som gäller digitala inköp och som ska testas inom ett område i kommunen kan komma att bli inspirerande på så sätt att den enskilde ser bilder på olika produkter och blir inspirerad att köpa exempelvis frukt och grönsaker som hen gillar eller att pröva köpa nya produkter. Genom att produkterna syns visuellt kanske hen kan välja mellan de olika tomaterna eller paprikorna eller ser att det är säsong/extrapris på vissa produkter. Även appen MatGlad kan inspirera till näringsrika enkla måltider.

Sammanfattningsvis

Under de senaste åren, 2015 – 2018 har stora satsningar gjorts inom området mat och måltider. Sammantaget pågår en hel del processer i kommunen som syftar till näringsriktig, ekologisk, närodlat eller närproducerad mat, ökad kunskap bland personal samt ökad valfrihet och ökat stöd till den enskilde i inköpssituationen. Välfärdsteknikens fortsatta intåg kan komma att påverka den enskildes vardag, både vad gäller möjligheten att påverka inköpen och på annat sätt. Det finns redan idag möjligheter att påverka vad man vill äta och med vem och var, men fler möjligheter skapas när teknik, metod och kunskap hos personal vävs ihop. Processerna fortskrider och en särskild satsning att förbättra måltidsambitionerna pågår redan.

Jenny Wilhelmsson

Anneli Lagerberg
