



Gästkokkar kan lyfta maten i äldreomsorgen, svar på motion (M)

Förslag till äldrenämndens beslut

1. Omsorgs- och äldreförvaltningens förslag tillstyrks.

Förslag till kommunstyrelsens beslut

1. Omsorgs- och äldreförvaltningen förslag tillstyrks.

Förslag till kommunfullmäktiges beslut

1. Motionen bifalls.
2. Äldrenämnden får i uppdrag att anordna och genomföra utbildning av måltidspersonal beträffande måltidens betydelse för äldre.
3. Äldrenämnden får i uppdrag att avsätta medel för att hyra in lokala kokkar/inspiratörer för inspiration och utbildning för enheter som har låga värden i brukarundersökningen.

Ärende

Fredrik Lundén (M) föreslår i en motion att kommunfullmäktige beslutar:

- att uppdra till Äldrenämnden att anordna och genomföra utbildning av måltidspersonal beträffande måltidens betydelse för äldre, samt
- att uppdra till Äldrenämnden att avsätta medel för tillagningskök att hyra in lokala kokkar för inspiration och utbildning.

Motionen motiveras bland annat med att det är viktigt att äldre serveras bra mat med rätt näringsinnehåll. Måltiderna ska också upplevas positiva och i så stor utsträckning som möjligt anpassas efter hälsa, smak och förutsättningar.

På uppdrag av äldrenämnden pågår flera parallella arbeten med att se över kostens och måltidens betydelse inom särskilda boendeformer för äldre:

- En översyn av köken pågår i syfte att få fler att bli tillagningskök.
- En fördjupad analys genomförs av senaste brukarundersökning med avseende på bland annat den upplevda kvaliteten i måltidssituationen.

- En översyn av kraven på kost och miljö i äldrenämndens förfrågningsunderlag och verksamhetsuppdrag genomförs.

Äldrenämnden har både initierat och genomfört omfattande utbildning de senaste åren inom andra områden. Det gäller bland annat IBIC (Individens behov i centrum), dokumentation i verksamhetssystem samt utbildningar inom hälso- och sjukvården. Av förfrågningsunderlagen framgår att utföraren ansvarar för fortbildningsinsatser för sin personal.

Mat och måltider är viktiga delar i äldreomsorgen och påverkar i hög grad den boendes nöjdhet och trivsel. Den uppföljning som enheten för uppföljning och utvärdering genomfört visar att det har betydelse vem som lagar maten och dennes kompetens.

Omsorgs- och äldreförvaltningen föreslår att kommunfullmäktige bifaller motionens förslag att uppdra till äldrenämnden att anordna och genomföra utbildning av måltidspersonal beträffande måltidens betydelse för äldre.

Kommunfullmäktige föreslås bifalla motionen att uppdra till äldrenämnden att avsätta medel att hyra in kockar/ inspiratörer för inspiration och utbildning för enheter som har låga värden i brukarundersökningen.

Beslutsunderlag:

Tjänsteskrivelse - Gästkockar i äldreomsorgen, svar på motion (M), 2018-05-14

Motionen

Bakgrund

Fredrik Lundén (M) föreslår i en motion att kommunfullmäktige beslutar:

- att uppdra till Äldrenämnden att anordna och genomföra utbildning av måltidspersonal beträffande måltidens betydelse för äldre, samt
- att uppdra till Äldrenämnden att avsätta medel för tillagningskök att hyra in lokala kockar för inspiration och utbildning.

Motionen motiveras bland annat med att det är viktigt att äldre serveras bra mat med rätt näringsinnehåll. Måltiderna ska också upplevas positiva och i så stor utsträckning som möjligt anpassas efter hälsa, smak och förutsättningar.

På uppdrag av äldrenämnden pågår flera parallella arbeten med att se över kostens och måltidens betydelse inom särskilda boendeformer för äldre:

- En översyn av köken pågår i syfte att få fler att bli tillagningskök.
- En fördjupad analys genomförs av senaste brukarundersökning med avseende på bland annat den upplevda kvaliteten i måltidssituationen.
- En översyn av kraven på kost och miljö i äldrenämndens förfrågningsunderlag och verksamhetsuppdrag genomförs.

Äldrenämnden har både initierat och genomfört omfattande utbildning de senaste åren inom andra områden. Det gäller bland annat IBIC (Individens behov i centrum), dokumentation i verksamhetssystem samt utbildningar inom hälso- och sjukvården. Av förfrågningsunderlagen framgår att utföraren ansvarar för fortbildningsinsatser för sin personal.

Äldrenämnden ställer i förfrågningsunderlag och verksamhetsuppdrag krav på kost och måltidsmiljö. I avtalen med utförarna framgår att de ska följa Kost- och måltidspolicyn för Linköpings kommun. Äldrenämnden har sedan 2010 i upphandlingar stimulerat ”matlagning på plats” genom att i anbuds- utvärderingen premiera detta. Det har lett till att en del vid merparten av kommunens vårdboenden sker tillagning för minst ett av huvudmålen. På de senast byggda/planerade vårdboendena sker och planeras matlagningen ske i ett kök i huset. Äldrenämnden har vid upphandling 2016 även upphandlat ett vårdboende (Valla Park) med matprofil.

Mat och måltider är viktiga delar i äldreomsorgen och påverkar i hög grad den boendes nöjdhet och trivsel. Den uppföljning som enheten för uppföljning och utvärdering genomfört visar att det har betydelse vem som lagar maten och dennes kompetens. Brukarnas uppfattning om kosten följs även upp årligen genom socialstyrelsens öppna jämförelser (ÖJ). I 2017 års ÖJ svarar 80 procent positivt på frågan ”Hur tycker du maten smakar?”. Värdet för riket är 75 procent. Bedömningen är att brukarnas betyg på maten är relativt gott.

Av äldrenämndens kvalitetsuppföljningsplan avseende första halvåret 2018 framgår att en övergripande uppföljning av mat och nöjdhet i vårdboende ska göras. Uppföljningen syftar till att undersöka hur olika aspekter av tillhandahållande av mat på vårdboendena relaterar till brukarnöjdhet utifrån resultatet av Socialstyrelsens brukarundersökning.

Uppföljningen redovisas utifrån var maten lagas, i vilken omfattning maten lagas på plats samt kombinationer av olika sätt att tillhandahålla maten samt vem som tillagar maten.

Omsorgs- och äldreförvaltningen föreslår att kommunfullmäktige bifaller motionens förslag att uppdra till äldrenämnden att anordna och genomföra utbildning av måltidspersonal beträffande måltidens betydelse för äldre.

Omvärldsbevakning

Omsorgs- och äldreförvaltningen har följt upp erfarenheten av de gästkokare som funnits i Helsingborgs kommun och som motionären refererar till. Erfarenheten är positiv och gästkokarna har inspirerat till nya tillagningssätt och nya recept. Projektets namn, ”Mat för alla sinnen”, innebär även att man arbetat med måltidsmiljö, dukning, belysning med mera. Gästkokarna har arbetat i storköken och inspirationsföreläsning har skett till personal som arbetar på boendena.

I Helsingborg lagas maten mestadels i storkök och inte som i Linköping där oftast minst ett av de lagade målen tillagas på vårdboendet. På boendena i Helsingborg har personalen kunnat fokusera på servering och dukning.

Livsmedelsverket och Socialstyrelsen ger i ”Bra måltider i äldreomsorgen” (april 2018) råd med individen i centrum för att de äldre skall må bra av maten och känna matglädje.

Kommunala mål

Alla människor ska ges förutsättningar att leva ett hälsosamt liv och ha en meningsfull tillvaro med inflytande över sin vardag. Den som är i behov av stöd skall få det enkelt. Stöd- vård och omsorgsinsatser ska utmärkas av trygghet, hög kvalitet och ökat självbestämmande för den enskilde samt goda arbetsvillkor för personalen.

Jämställdhet

Förslaget berör både män och kvinnor.

Ekonomiska konsekvenser

Kostnader för utbildningsinsatser och inspirationsföreläsningar finansieras inom äldrenämndens budgetram.

Samråd

Förslaget har utarbetats tillsammans med enheten för uppföljning och utvärdering som inte har något att erinra mot förslaget.

Kontakt har tagits med affärsområdeschefen för Kost och Restaurang Åsa Kullberg samt regionchef för Attendo Care, Henrik Edin. Båda framför att de är positiva till att samverka och ha utbyte med lokala kokkar.

Information eller förhandling enligt lag (1976:580) om medbestämmande i arbetslivet

Ej påkallat.

Kommunledningsförvaltningen

Omsorgs- och äldreförvaltningen

Paul Håkansson

Linda Ljungqvist

Beslutet skickas till:
Kommunstyrelsen