

Vård- och omsorgsförvaltningen
Sonja Erlandsson

2024-09-11

Dnr VÄN 2024-1165

Vård- och äldreomsorgsnämnden

Måltidsutredningen

Förslag till vård- och äldreomsorgsnämndens beslut

1. Samtliga mottagningskök ställs succesivt om till lägst tillredningskök för vårdboende och biståndsbedömda trygghetsboende. Omställningen ska integreras som en del av lokalförsörjningsplanen.
2. Varmhållna matlådor inom egenregin ställs om till färdiga matlådor.
3. Vård- och omsorgsdirektören får i uppdrag att i kommande förslag till upphandlingsdokument beakta måltidsutredningen.
4. Vård- och omsorgsdirektören får i uppdrag att återkomma med förslag på en mat- och måltidsriktlinje.

Ärende

Under 2023 påbörjade Kost och Restaurang i samverkan med berörda förvaltningar en köksutredning. I uppdraget ingick att utarbeta förslag till inriktning för en framtida köksstruktur för fortsatt kvalitet samt optimalt nyttjande av kapacitet och resurser i behovet av kök.

Tjänstemannaorganisationen på Vård- och omsorgsförvaltningen har varit en del av utredningen och har parallellt med färdigställandet av utredningen bearbetat tidiga slutsatser vidare med specifikt fokus på vård- och äldreomsorgsnämndens målgrupper.

Nämnden föreslås besluta om skärpta krav i upphandlingar samt en omställning inom egenregin från mottagningskök till lägst tillredningskök som lagar minst 70% av måltiderna på plats - i syfte att skapa en ökad god jämlik vård med fokus på hela måltidsupplevelsen samt gå över till färdiga matlådor inom hemtjänst för att säkerställa näringsinnehåll och öka individens valmöjligheter.

Nämnden föreslås vidare ta fram en mat- och måltidsriktlinje.

Beslutsunderlag:
Tjänsteskrivelse – Måltidsutredningen, 2024-09-11

Bakgrund

Under 2023 påbörjade Kost och Restaurang i samverkan med berörda förvaltningar en köksutredning.

I uppdraget ingick att utarbeta förslag till inriktning för en framtida köksstruktur för fortsatt kvalitet samt optimalt nyttjande av kapacitet och resurser i behovet av kök.

Tjänstemannaorganisationen på Vård- och Omsorgsförvaltningen har varit en del av utredningen och har parallellt med färdigställandet av utredningen bearbetat den vidare med specifikt fokus på vård- och äldreomsorgsnämndens målgrupper.

Måltider inte bara mat

Måltiderna inom äldreomsorgen har stor betydelse för äldres livskvalitet. Inte bara genom att ge energi och näring. Måltiden kan vara ett positivt avbrott i vardagen och bidra till glädje, gemenskap och meningsfullhet. Helt enkelt en höjdpunkt att se fram emot. För att alla matgäster ska känna matglädje och må bra av maten bör måltidens kvalitet kommuniceras, utvecklas och bedömas ur ett helhetsperspektiv.

FAMM Five aspects meal model

Med hjälp av modellen FAMM kan man på ett tydligt och konkret sätt arbeta med måltidsmiljön. FAMM är en modell som är influerad av bedömningskriterier i Guide Michelin. Modellen FAMM har utvecklats inom forskningsområdet måltidskunskap, och belyser de fem aspekterna rummet, mötet, maten (och drycken), styrsystemet och stämningen.

Syftet är att ge den enskilde inom särskilt boende och korttidsboende en måltidsupplevelse som kan jämföras med en trevlig familjemiddag. Tanken kring familjemiddagen är att de som deltar i måltiden har så trevligt att man sitter kvar, länge. Därför äter man lite mer än man skulle gjort annars, man tar om "för att det är så gott". Här kan man se effekten av att ha sällskap vid matbordet. Forskning visar att samtliga aspekter är viktiga men det framgår tydligt att mötet är den aspekt som väger tyngst för brukarna, mötet mellan brukare och brukare samt mötet mellan brukare och personal

Nutrition

Rätt mat och näring är viktigt genom hela livet. Vid hög ålder, då antalet sjukdomar ökar och aptiten avtar, ändras matens syfte att vara långsiktigt hälsofrämjande och sjukdomsförebyggande. Istället ökar matens betydelse för livskvalitet, att må bra och bibehålla muskelstyrka och ork.

Ättsvårigheter, minskad aptit och förändringar i smakupplevelsen är några exempel på vad som kan påverka äldre personers måltider. Studier visar att

cirka 60% av alla personer som bor på särskilda boenden för äldre är eller riskerar att bli undernärda. Konsekvenser av undernäring är många, bland annat ökar förekomst av infektioner, sårhäkning kan gå långsammare och vårdtiderna blir längre. Undernäring kan räknas som en vårdskada och undernäring kan också ge upphov till andra vårdskador som fall och trycksår. Rätt mat och näring är därför en viktig patientsäkerhetsfråga.

Matvanorna speglar vår identitet, kultur, våra erfarenheter och historia. Därför behöver måltiderna i äldreomsorgen utformas utifrån de äldre personernas individuella behov och önskemål. Det finns inte en universallösning som passar alla, i stället behövs flexibla måltidslösningar som ger valmöjlighet och delaktighet. Måltiderna är inte en fristående verksamhet utan en grundläggande del av omvårdnaden av äldre personer.

Genom utbildad personal och en samlad måltidsorganisation i egenregi, skapas goda förutsättningar till en jämlik kvalitet med näringsberäknade måltider.

I Östergötland finns en riktlinje framtagen av Region Östergötland och länets 13 kommuner; "Undernäring, att förebygga och behandla undernäring hos individer över 18 år". I nutritionsvårdsprocessen, som utförs multiprofessionellt, ingår riskbedömning, utredning, diagnos, planering, åtgärd, uppföljning samt dokumentation. Enligt Socialstyrelsen är nutritionsvårdsprocessen en del av den medicinska behandlingen.

Styrning idag

Vård- och äldreomsorgsnämnden ställer tydliga krav på maten som serveras på våra boenden, både i de specifika verksamhetskrav och verksamhetsuppdragen till egenregi och utifrån riktlinjer. Ett av kraven är att maten ska lagas på plats på vårdbostaden under hela avtalstiden. För att säkerställa hög kvalitet ska särskilt utsedd personal med rätt kompetens ansvara för matlagningen.

Alla utförare såväl egenregi som upphandlade ska följa de nationella riktlinjerna för måltider i äldreomsorgen, kvalitetsplan för kost samt kommunens kost- och måltidspolicy (KS 2021-504)

Uppföljningen av dessa krav och riktlinjer sker på flera olika sätt. Brukarundersökningar genomförs regelbundet för att fånga upp de boendes upplevelser av maten. Temauppföljningar anordnas för att djupare granska specifika områden inom kost och måltider. Dessutom hålls matråd där boende, personal och ansvariga kan diskutera och ge förslag på hur måltiderna kan förbättras.

Vad tycker våra äldre om maten idag?

Brukarundersökningen visar att lägsta nivån för måltidsupplevelsen (upplevelse och smak) är för låg - och för många verksamheter ligger under rikssnittet även om nämnden som helhet i princip når sina målvärden.

Åtgärder behöver vidtas för en ökad jämlikhet när det gäller måltidsupplevelsen på våra boenden. Den övergripande kvaliteten på måltidsupplevelsen måste stärkas och huvudfokus bör flyttas till måltidsupplevelsen dvs helhetsupplevelsen, där matgästen sätts i centrum och serveras en måltid i en lugn och trevlig miljö.

Resultatet i Socialstyrelsens brukarundersökning 2023 för vårdboenden visar att det inte finns något samband med hur maten lagas och nöjdhet. Med dagens teknik och möjlighet så spelar produktion eller tillredningskök mindre roll.

Förslag till åtgärder

Mat och måltidsriktlinje

Vård- och äldreomsorgsnämnden föreslås fastställa en mat- och måltidsriktlinjen för äldreomsorgen. Syftet är att medverka till att kvaliteten i det kommunala uppdraget säkras och säkerställa att alla verksamheter arbetar med mat och måltider på likartat sätt och öka fokuset på hela måltidsupplevelsen.

Mat- och måltidsriktlinjen blir då också en nedbrytning av kommunens måltidspolicy och ska gälla såväl upphandlad verksamhet som egenregi. I Mat- och måltidsriktlinjen föreslås ett ökat fokus på hela måltidsupplevelsen samt rubriker som måltidsordning, begrepp och definitioner (tillredningskök, produktionskök), krav för kost, kompetensutveckling och ansvar, kvalitetsledningssystem, mat och måltidsordning mm (*I samband med antagandet av Mat- och måltidsriktlinjen upphör Kvalitetsplan för kost inom äldreomsorgen*)

Kök inom särskilt boende

Gemensamma definitioner av kökstyper saknas i branschen. Tillagningskök, centralkök, beredningskök, produktionskök, mottagningskök och kombikök är exempel som används nationellt. I nya avtal (från 2024) med vårdbostad står angivet att utförare ansvarar för och ska vara registrerade för livsmedelsverksamhet. Registrering sker till miljöavdelningen på Livsmedelsenheten i Linköpings kommun.

Nämnden föreslås därför fastställa att följande definitioner som ska gälla.

- **Produktionskök:** Kök som lagar mat till den egna verksamheten samt delar av måltiden till annat kök. Köket lagar då och levererar de rätter som

soppor, såser, pastasåser, köttfärslimpa och gratänger. Dessa är rätter som lagas från grunden av kockar och som klarar varmhållning bra. Produktionsköket tillagar delar av maträtten som sedan slutbereds i tillredningsköket. Ett exempel på det är när produktionsköket gör en gratängsås som skickas till tillredningsköket som bereder och lagar fiskgratängen i ugnen. Köket levererar huvudkomponenter sju dagar i veckan till vårdboenden och trygghetsboenden. Köket bemannas av kockar som jobbar även helger.

- **Tillredningskök:** Kök som lagar minst 70 % av måltiderna i det egna köket men får vissa delar av måltiden från ett produktionskök. I tillredningsköket tillagas till exempel köttbullar, pannbiff, pannkakor och potatisbullar. I köket ugnsteks även korv och fiskpanetter och man kokar potatis. Tillagningen sker i varmluftsugnar, på samma sätt som i produktionsköken. Att tillaga den här typen av livsmedel i tillredningsköket minskar varmhållningstiderna radikalt, vilket påverkar kvaliteten positivt. Tillagningen kan ske i omgångar, vilket även bidrar till minskat svinn.

Tillredningsköket bemannas med restaurangbiträden eller särskilt utbildad servicepersonal, vilket inte är ett bristyrke till skillnad mot kockar. Tillredningsköket gör även samtliga moment vad gäller frukost och mellanmål och har möjligheter att baka eget bröd och har därmed en hög tillagningsgrad.

- **Serveringskök/Mottagningskök** - Idag finns också så kallade serveringskök/mottagningskök - dessa får hela/merparten av sin mat levererad färdig från ett produktionskök och gör sallad, kokar potatis på plats samt bakar. De finns inom såväl egenregi som upphandlade verksamheter.

Från mottagningskök till tillredningskök på vårdboenden

Mottagningsköken på vårdboenden har potential att förbättras. Även om större delen av måltiderna tillagas i kommunens centrala produktionskök, sker viss tillagning på vårdboendena, där frukost och mellanmål tillreds dagligen, samt potatis och grönsaker till lunch. Bröd och kaffebröd bakas också ofta på plats. Huvudrätterna levereras dock färdiga och varma från produktionsköket.

För äldre, som ofta har minskad aptit, är det viktigt att erbjuda många mindre mål mat under dagen. Frukost, kvällsmål och särskilt mellanmålen spelar en avgörande roll. Att utveckla recept för mer aptitretande mellanmål kan vara ett steg mot ökad kvalitet. Att baka på vårdboendet borde också prioriteras, eftersom doften av nybakat bröd kan vara mycket lockande, till skillnad från matdoft som ibland kan ha motsatt effekt.

En förändring som liknar tillagningsmetoderna i skolornas kök skulle innebära att exempelvis köttbullar och fiskpanetter tillagas direkt på vårdboendet. Produktionsköket skulle förbereda råa produkter, som sedan tillagas på plats tillsammans med såser och andra tillbehör som levereras färdiga. Potatis och grönsaker skulle kokas på plats, vilket skulle minska behovet av långvarig varmhållning och ge en mer nylagad känsla.

En ytterligare fördel är att tillredningsköken blir mer robusta och förberedda för krissituationer, med större möjligheter att lagra livsmedel. Därför föreslås att vårdboenden utvecklar sina nuvarande kök så att mer tillagning sker på plats, vilket skulle kombinera stordriftsfördelar med närhet till den som ska äta. Dagens mottagningskök skulle utvecklas till tillredningskök.

För att genomföra detta kan det behövas investeringar i bättre köksutrustning, som mer effektiva spisar och ugnar samt utökade kyl- och frysmöjligheter. Enligt utredningsgruppen skulle detta leda till en högre måltidskvalitet, där maten tillagas av råvaror av hög kvalitet och serveras med ett gott bemötande, vilket skulle förbättra matupplevelsen jämfört med nuvarande system.

En ytterligare konsekvens är att bemanningen påverkas på vissa boenden när mer matlagning ska ske på plats. Här finns en möjlighet att öka införandet av nya professioner och professionsdelning inom omsorgen. Integration- och arbetsmarknadsförvaltningens enhet Drivbänk som utbildar personer inom måltidsarbete skulle kunna vara en tänkbar resurs i avdelningsköken.

Måltidsarbete ställer krav på kompetens inom flera områden och ett engagemang från teamet. Teamets kompetenser behövs för olika perspektiv på måltiden, näringsintag och måltidssituationen i sin helhet för att skapa god vård och omsorg med mat och måltidssituation i fokus.

Förslaget är att vårdboenden utvecklar sina kök så att mer tillredning sker på plats enligt definitionen av tillredningskök. Det ger förutsättningar för en mer jämlik vård, kombinerar både stordriftsfördelar, beredskapfördelar och en närhet mellan tillagning och servering.

Färdiga matlådor inom hemtjänst

Lunch till hemmaboende brukare kan levereras antingen varmhållna eller som färdig matlåda. Näringsvärdet för framförallt vitaminer sjunker vid varmhållning. C-vitamininnehållet i kokt potatis och kokta grönsaker halveras efter en timmes varmhållning. Även B-vitamininnehållet i fisk påverkas negativt av varmhållning. Önskade kvalitetsförändringar som uppstår i varmhållen mat är förändringar av konsistens, smak, utseende och doft. Många av Sveriges kommuner har gått över till så kallade färdiga matlådor som levereras till brukaren en till två gånger per vecka och förvaras i kylskåp.

De färdiga matlådorna är nedkylda på ett sådant sätt att både näringsinnehåll och smak och konsistens bevarats bättre till skillnad från de varmhållna matlådorna. Tillagning av färdiga matlådor tillagas på samma sätt som för varmhållna matlådor. Skillnaden är att direkt efter tillagningen kyls maten snabbt ner till +3°C. Matlådan försluts med plastfilm samtidigt som livsmedelsgas tillsätts för att ta bort syret i förpackningen. Det ger matlådan längre hållbarhet då bakterier och mögelsvampar hämmas i sin tillväxt (ingen hinna över potatisen).

Att införa färdiga matlådor ger brukaren en ökad valmöjlighet, både vad hen vill äta och vid vilken tidpunkt. Den största vinsten med färdiga matlådor är att de, till skillnad mot varmhållna matlådor, inte tappar kvalitet och näring. Näringsvärdet för framförallt vitaminer sjunker vid varmhållning. C-vitamininnehållet i kokt potatis och kokta grönsaker halveras efter en timmes varmhållning. Även B-vitamininnehållet i fisk påverkas negativt av varmhållning. Oönskade kvalitetsförändringar som uppstår i varmhållna mat är förändringar av konsistens, smak, utseende och doft. Färdiga matlådor ska värmas upp. Den mest skonsammaste uppvärmningen är enligt Livsmedelsverket uppvärmning med hjälp av mikrovågsugn. En stor fördel med färdiga matlådor är att hemtjänstpersonalens tid frigörs till omvårdnadsarbete.

Nämnden föreslås därför ge Vård- och omsorgsförvaltningen i uppdrag att ställa om till färdiga matlådor med leverans en till två gånger per vecka inom egenregin för att nå en högre kvalitet på maten och ökade valmöjligheter för brukaren - från 2 till 14 egenproducerade måltider.

Stärkt uppföljning av måltidsupplevelsen

Mat och måltiden följs idag upp via brukarundersökningen, matråd och temauppföljningar. Genom en förstärkt uppföljning av måltidsupplevelsen (FAMM Five Aspects Meal Model) ges en kompletterande bild över måltidssituationen. Uppföljning av FAMM inom äldreomsorgen kräver en kombination av kvalitativa och kvantitativa metoder, inklusive observationer, intervjuer, enkäter och analyser av både fysiska och organisatoriska aspekter. Målet är att säkerställa att måltidsupplevelsen inte bara tillgodoser de grundläggande näringsbehoven utan också bidrar till välbefinnande genom att skapa en trivsam, stödjande och socialt stimulerande miljö. Regelbunden uppföljning och justering av de identifierade aspekterna är avgörande för att kontinuerligt förbättra måltidssituationen i äldreomsorgen.

En förstärkt uppföljning utifrån FAMM föreslås därför genomföras som en del av den planerade årliga uppföljningen 2025 och 2026.

Summering av förslagen

1. Ta fram en mat- och måltidsriktlinje - i riktlinjen fastställs också begrepp och definitioner för kök inom särskilt boende enligt förslag "produktionskök"

och tillredningskök”. Återrapportering till nämnden ska ske under första tertialen 2025.

2. Ställa om succesivt från mottagningskök till lägst tillredningskök inom särskild boende samt i biståndsbedömda trygghetsboende för matlagning på plats av minst 70% av måltiden inom angiven budgetram från år 2025.
3. Verkställa en övergång till färdiga matlådor inom egenregins öppna verksamheter där leverans sker av kommunens egen utförare Kost och Restaurang under 2025.
4. I kommande förslag till upphandlingsdokument beakta måltidsutredningen.

Ekonomiska konsekvenser

Enligt KS rapport “Köksutredningen” och de beräkningar som är gjorda innebär en övergång till färdiga matlådor inga ökade kostnader.

Omställningen från mottagningskök till tillredningskök innebär en investering och upphandling av bland annat nya ugnar samt utökade kyl- och frysmöjligheter. En mer noggrann kartläggning behöver göras för att fastställa den exakta kostnaden som ska inarbetas i nämndens internbudget och lokalförsörjningsplan från och med 2025.

Omställningen från mottagningskök till tillredningskök kommer också för vissa boenden få en viss effekt på bemanningen när mer matlagning ska göras på plats. En beräkning av dessa kostnader behöver göras mer noggrant och ska inarbetas i nämndens internbudget från och med 2025.

Samtliga förändringar beräknas rymmas inom VÄNS:s budgetramar

Kommunala mål

Välfärdstjänster med hög kvalitet, tillgänglighet och individen i centrum.

[Länk till kommunfullmäktiges övergripande mål](#)

Jämställdhet

Äldreomsorgens verksamhet berör både äldre män och kvinnor. Det görs ingen åtskillnad i hur kvinnor och män hanteras utifrån beslutet.

Samråd

Samråd har skett med:

- Biträdande kommundirektör
- Ekonomidirektör
- VD Lejonfastigheter
- Servicedirektör
- Avdelningschef Kost och Restaurang
- Socialdirektör

- Förvaltningsdirektör, Integrations- och arbetsmarknadsförvaltningen

Samtliga tillstyrker förslaget till beslut.

Uppföljning och utvärdering

Uppföljning av hela måltidsupplevelsen enligt femfaktormodellen inom egenregion och upphandlad verksamhet kommer ske under 2025-2026.

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

Information enligt 19 § har skett 2024-08-08. Förhandling enligt § 11 har skett 2024-09-12. Fackliga parterna tillstyrker förslaget.

Vård- och omsorgsförvaltningen

Sonja Erlandsson

Beslutet skickas till:
Mikael Antamo,
Lejonfastigheter
Magnus Sjölund, VSS
Johan Karlsson, ekonomichef