

(3)  
Dnr: 2015.0105 004



**Ett hållbart val**  
CENTERPARTIET

Motion till Kommunfullmäktige Surahammars Kommun

### **“MATGLÄDJE HELA LIVET” !**

Citerar kocken Leif Mannerström, känd från många matprogram i TV :

“Matglädje måste finnas hela livet - framför allt på ålderns höst. Maten ska smaka bra, vara näringsrik och vackert upplagd. I köken borde det skramla till i kastrullerna och bli liv och fart i köken.”

Det är dags att ta tag i matupplevelsen på våra boenden. Det känns som om det stått still i decennium, när det gäller meny, tider för måltider och mellanmål.

En policy, Nutritionspolicy, upprättades i kommunen i september 2008! Har den bara blivit en “hyllvärmare”?

Alla måltider serveras inom 7-8 timmar! Frukost, lunch, mellanmål (kaffe), kvällsmål. Jättebra med “natt smörgås” för nattfastan.

I vår kommun har vi inte upplevt att våra äldre svälter, men rätt mat och näring är avgörande för äldre. För lite eller fel mat kan få lika förödande konsekvenser som fel läkemedel för någon som är sjuk eller gammal! God mat, samt näringsrik mat är ett måste. Maten gör bäst nytta när den ätes upp, annars blir det en massa svinn också, som belastar samhällsekonomin.

Alla som bor på ett särskilt boende i kommunen, får betala ett mat-abbonnemanget varje månad på 3.200 :- för närvarande. Då vill man som boende/ hyresgäst få vara med och framföra önskemål. Sammansättning, variation, kanske något extra festligt för alla boende någon gång i månaden! Buffér t.ex. Skapa menyer efter årstid. Inter särskilt upplyftande med risgrynsgröt en varm sommarkväll, t.ex.

Måltiderna ska vara en positiv upplevelse. Omsorgsmåltider kallas det

numera, tydligen. Rolig mat behöver inte vara dyr mat!

Fokus på upphandlingsarbetet behövs. Maten baserad på råvaror enligt sund miljö- och djurskyddslagstiftning. Kompetenser behöver mötas. Från tillagning, till servering! Samverkan mellan kök, personalen på boende samt gästerna som bor på gruppboenden.

Det kan också behövas kommunikation med andra yrkesgrupper, de som ansvarar för upphandling, för att förändra och förbättra matkulturen.

All personal gör ett fantastiskt arbete, var och en inom sitt område. Kanske bär många på nya, bra idéer och förslag, om mat för äldre.

Ett nytänkande behövs. Allt kan inte göras på en gång. "Bryt ner" och gör delmål med kontinuerlig uppföljning!

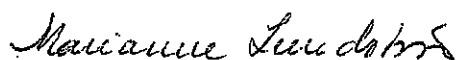
Med hänvisning till ovanstående hemställer vi, Centerpartiet Surahammar, att kommunfullmäktige beslutar att uppdra till Kommunstyrelsen:

- att ett nytänkande behövs för fördelning och intag av måltider.
- att även menyer behöver förnyas och varieras.
- att alla kompetenser måste samverka med hela kostkedjan, från tillagning till servering.
- att föra en dialog med boende och personal, hur de upplever matsituationen.
- att om möjligt få till omsorgsmåltider där personal kan sitta med.
- att föra över den del av restaurangtjänsten i kommunen som ansvarar för mat till särskilda boenden, till Socialnämnden, vård och omsorg.
- att utvärdera ev. matsvinn som förekommer.

Surahammar 2015-07-28

Centerpartiet

Marianne Lundström





Svar på motion ang. Matglädje hela livet, DNR:2015.0105 004

### **Bakgrund**

Vårdgivaren har det övergripande ansvaret enligt Patientsäkerhetslagens 3:e kap. (2010:659) för att leda, planera och kontrollera verksamheterna gällande nutritionsfrågan.

Medicinskt ansvarig sjuksköterska utarbetar vissa rutiner, samordnar länsgemensamma dokument och informerar övrig hälso- och sjukvårdspersonal i gällande lagstiftning.

Restaurangchefen har träffar 1gr/år med områdescheferna och nutritionsombud för dialog kring vikten av "rätt kost". Personal i köken har möten med omvårdnadspersonal några ggr/år samt när behov uppstår. Österängens- och Stådet's kök har direktkontakt med de boende.

Önskemål om maträtter kommer via vårdpersonal eller direkt från de boende. Matgästerna har möjlighet att välja bort eller önska en specifik maträtt under veckan, vilket har utnyttjas av många. Köket provar också att servera "modernare rätter" och maträtter som gästerna tröttnat på, plockas bort.

Enligt brukarenkät lämnad till vårdtagarna, har medpartens av vårdtagarna varit mycket nöjda med det som erbjüds och serverats.

Extra festliga måltider, anordnas på begäran av områdeschef och omvårdnadspersonal från köket. Idag läggs fokus på traditionell svensk husmanskost enligt vårdtagarnas begäran, vilket ev. kan komma att förändras utifrån vilken matkultur vårdtagaren kommer ifrån.

### **Pedagogiska måltider/omsorgsmåltider.**

Källbogårdens demensboende har pedagogiska måltider, med valfrihet att äta i matsal eller på sitt rum. Vårdpersonalen skall sitta med och vägleda vårdtagaren i måltidssituationen. Vid övriga Källbogårdens vårdboenden skall personalen finnas med vid måltiden och vara behjälplig där så behövs.

Österängen: Valfrihet finna att äta i matsal eller i sin lägenhet. Frukost, lunch, middag serveras för den som önskar. Pedagogisk måltid finns ej.

Stådet/Ramnäs: Valfrihet finna att äta i matsal eller få matlåda hem till lägenheten. Frukost, lunch, middag serveras i matsalen. Pedagogisk måltid finns ej.

Dynabacken/Virsbo: Endast lunch servas i matsalen för den som önskar. Övriga tider matlåda till lägenheten.

### **Måltidsmiljö**

Dialog kring måltidsmiljön på vårdboendet ansvarar områdeschef och vårdpersonal tillsammans med vårdtagaren, gällande dukning, hemtrevlig atmosfär och att maten serveras på ett aptitligt sätt.

### **Upphandling**

Under hela 2015 samt in på 2016 har restaurangchef Agneta Odehag lagt fokus på den gemensamma upphandling med Surahammar, KAK och Örebro regionen.

### Hälso- och sjukvård och nutrition

I samband med inflyttning till kommunens vårdboende görs en systematisk riskbedömning – screening för att identifiera de personer som löper risk att bli undernärda, eller redan lider av undernäring. Riskbedömningen görs i kvalitetsregistret Senior Alert, med tillhörande munhälso bedömning i ROAG. Utredningen leder fram till en diagnos av nutritionsproblemet. Sjuksköterskan ordinerar utifrån sin profession mellanmål för att minimera nattfastan som (ej får överstiga 11 timmar) berikad kost, och kosttillskott vid behov. Åtgärdsförslag diskuteras också på "teamträffar" tillsammans med de olika professionerna. Vikten av att vårdtagaren medverkar i dialogen.

### Sammanfattning:

Övergripande nutritionspolicy följs upp med kostchef Agneta Odehag samt berörd personal i verksamheterna.

Kommunen utgår från de samverkansdokument som finns angivna i riktlinjer och rutiner som är gemensamt för länet, nationella riktlinjer samt Socialstyrelsens författningssamling.

Buffémåltider är inte aktuella på grund av smittorisk mellan vårdtagare, och rekommenderas därför inte av medicinskt ansvarig sjuksköterska och Vårdhygien (Landstinget)

Fortsatt arbete och dialog kring måltider och måltidsmiljö i de redan utsedda arbetsgrupperna, följa upp brukarenkäterna, som vid senaste resultatet visade på att våra kunder/brukare är mycket nöjda med maten i Surahammars Kommun.

Martina Nordin

Martina Nordin  
Socialchef