

Handläggare
Åsa Ahlsved
Telefon: 08-50836251**Till**
Äldrenämnden
25 november 2025

Skrivelse om att matsvinnet ökar - risk för undernäring hos äldre

Svar på skrivelse från Hugo Laigar (M) och Margita
Jacobsson (L)

Förvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande som svar
på skrivelsen.

Sammanfattning

Hugo Laigar (M) och Margita Jacobsson (L) har lämnat en skrivelse där det står att enligt Livsmedelsverket ökar matsvinnet på äldreboenden, vilket kan leda till risk för undernäring hos äldre. Det framförs i skrivelsen att de portioner som serveras troligen är för stora och hänvisar till Livsmedelsverket rekommendationer om att utöver frukost, lunch och middag även servera tre mellanmål. Då ökar chansen att täcka näringsbehovet och kan minska matsvinnet. I skrivelsen framförs ett antal frågor inom området.

Förvaltningen svarar att i stadens kvalitetsledningssystem ILS kan de kommunala vård- och omsorgsboendena lägga in resultat från mätningar av tallriksmatsvinn och serveringsmatsvinn. Det är drygt hälften som mäter tallriksmatsvinn och lite mindre än hälften som mäter serveringsmatsvinn. Under året 2024 redovisades tallriksmatsvinn på 40 gram/gäst för våren och 36 gram/gäst för hösten. Serveringsmatsvinnet visade 49 gram/gäst för våren och 50 gram/gäst för hösten. Om resultatet uppgått till över 60 gram/gäst ska verksamheten göra en analys och handlingsplan för att minska matsvinnet.

Orsaken till minskad aptit ska utredas och vid behov erbjuds vanligtvis måltider som är energi- och proteinberikade eller konsistensanpassad mat. Det är hälso- och sjukvårdsansvarig sjuksköterska som ansvarar för vilka åtgärder som ska sättas in.

I Stockholms stad finns mat- och måltidspolicy för äldreomsorg vilken är beslutad i kommunfullmäktige. Där anges att vård- och

omsorgsboenden ska mäta nattfasta och göra måltidsobservationer. Dessa redovisas i stadens kvalitetssystem ILS. Det är verksamhetschefen som ska tillgodose att personalen har adekvat utbildning inom mat och måltider. Mat- och måltidshandboken för äldreomsorg beskriver bland annat näringsinnehåll i maten, måltidsmiljön och hur verksamheten kan förebygga undernäring. Webbutbildningar, broschyrmaterial och handbok som är framarbetade av äldreförvaltningen är skriven på svenska.

Bakgrund

Hugo Laigar (M) och Margita Jacobsson (L) har lämnat en skrivelse där det står att enligt Livsmedelsverket ökar matsvinnet på äldreboenden, vilket kan leda till risk för undernäring hos äldre. I skrivelsen framförs att maten tillagas efter antalet boende och då matsvinnet ökar är troligen de portioner som serveras vid lunch och middag för stora. Livsmedelsverket rekommenderar att utöver frukost, lunch och middag även servera tre mellanmål samt att de behöver innehålla protein och fett. Med mindre och fler portioner per dag ökar chansen att täcka näringsbehovet och troligen minskar matsvinnet.

I skrivelsen önskas svar på frågor som förvaltningen besvarar under Förvaltningens synpunkter och förslag.

Jämställdhetsanalys

Detta tjänsteutlåtande har inte bedömts ha någon påverkan på förhållandet mellan könen.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsövergripande äldreomsorgsfrågor. Samverkan med de fackliga organisationerna har skett i förvaltningsgruppen den 19 november.

Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 18 november. Det för socialnämnden, äldrenämnden och överförmyndarnämnden gemensamma rådet för funktionshinderfrågor har tagit del av ärendet den 20 november.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Livsmedelsverket har i rapport L 2025 nr 9 – Matsvinn i kommunala äldreboenden sammanställt en kartläggning av matsvinn inom kommunala måltidsverksamheter för år 2024. I jämförelse med år 2022 har matsvinnet ökat vilket beror på att äldre äter för lite av den mat som serveras. En möjlig orsak kan vara att det serveras större portioner vid få tillfällen under dagen. Då det är ökad risk för undernäring hos sköra äldre ses det som allvarligt att maten som planerats och tillagats inte äts upp. Måltiderna bör fördelas i mindre portioner och vara utspridda under dygnet för att ge möjlighet för den äldre att vilja och orka äta.

I skrivelsen finns frågor till äldreförvaltningen som besvaras nedan. Frågorna har delats upp för att lättare besvaras.

- **Rapporteras matsvinn in från kommunala äldreboenden?**

De kommunala vård- och omsorgsboendena har möjlighet att rapportera in matsvinn i stadens kvalitetssystem ILS. De mäter tallriksmatsvinn vilket är den mat som gästen lämnar kvar på tallriken. De mäter även serveringsmatsvinn som är den mat som lämnas kvar i kantiner/karotter och som slängs innan den nått matgästens tallrik. Vård- och omsorgsboenden kan göra en mätning per mätmetod för vår och en för höst. Om tallriksmatsvinnet överstiger 60 gram/gäst ska verksamheten skriva en analys samt ta fram en handlingsplan för att minska matsvinnet. Detsamma gäller om serveringsmatsvinnet överstiger 60 gram/gäst. Mätningarna för matsvinn inom äldreomsorgens kommunala vård- och omsorgsboenden sammanställs årligen av äldreförvaltningen.

- **Hur många boenden rapporterar in?**

Sammanställning av matsvinnet visar att 20 vård- och omsorgsboenden mäter tallriksmatsvinn vilket motsvarar drygt hälften av boendena. Det är 18 vård- och omsorgsboenden som mäter serveringsmatsvinn vilket motsvarar något mindre än hälften av boendena.

- **Hur mycket slängs per portion?**

Tabellen nedan visar ett snitt av inrapporterat matsvinn från de kommunala vård- och omsorgsboenden. Mätningen redovisar matsvinn i gram per gäst för tallriksmatsvinn och serveringsmatsvinn. Resultatet visar att verksamheterna ligger under 60 gram/gäst både när det gäller tallriksmatsvinn och serveringsmatsvinn.

Matsvinn	Våren 2024	Hösten 2024
Tallriksmatsvinn	40 g/gäst	36 g/gäst
Serveringsmatsvinn	49 g/gäst	50 g/gäst

- **Vad gör man så att portionerna blir bättre anpassade?
Om det inte görs - vad är anledningen och vilken åtgärd sätts in?**

Om äldre på vård- och omsorgsboenden får minskad aptit ska orsaken till detta utredas i första hand. Det är hälso- och sjukvårdsansvarig sjuksköterska som ansvarar för vilka åtgärder som ska sättas in. Vanligt är att erbjuda en energi- och

proteinberikad kost vilket är en måltid som är mindre i portionsstorlek men innehåller mer protein. En annan orsak till att aptiten minskar kan vara behov av annan konsistens på maten för att lättare kunna tugga och svälja.

- **Vad finns det för riktlinjer kring näring för äldre och hur följs det upp?**

I Stockholms stad finns mat- och måltidspolicy för äldreomsorg vilken är beslutad i kommunfullmäktige. Den beskriver övergripande hur verksamheterna ska arbeta kring mat och måltider och det står bland annat att maten ska vara god, näringsriktig och individanpassad. För att förebygga undernäring ska nattfastan mätas vilket redovisas i stadens kvalitetssystem, ILS. Måltidsmiljön har en stor betydelse för hur måltiden uppfattas. Måltidsobservationer ska genomföras och även de ska redovisas i stadens kvalitetssystem ILS. Äldreförvaltningens kvalitetsobservatörer har i uppdrag att observera om maten är individanpassad och ger återkoppling till den verksamhet som har följts upp. Äldreförvaltningens inspektörer följer upp området mat och måltider vid behov.

- **Personal inom äldreomsorgen har tillgång till webbutbildning inom näringslära, men följs detta upp och hur kontrollerar man att personalen förstår innehållet?**

Det finns en webbutbildning på utbildningsplattformen Mat och måltider för äldre som är framtagen av äldreförvaltningen vilken är tillgänglig för både kommunala och privata utförare. I utbildningen finns bland annat ett avsnitt om näringslära. Enligt mat- och måltidspolicyn är det verksamhetschefen som ska tillgodose att personalen har en adekvat utbildning inom mat och måltider.

- **Hur kommuniceras näringslära till personal inom äldreomsorgen?**

Förutom webbutbildningen Mat och måltider för äldre finns även mat- och måltidshandboken för äldreomsorgen vilken är framtagen av äldreförvaltningen. Handboken vänder sig till personal inom äldreomsorgen och förtydligar innehållet i mat- och måltidspolicyn. Där finns tydligare beskrivning om bland annat om näringsinnehåll i maten, måltidsmiljön och hur verksamheten kan förebygga undernäring. Det finns även broschyrmaterial som är framtagna av äldreförvaltningen vilka kan beställas av verksamheterna som till exempel Goda mellanmål vilket ger tips på mellanmål som är energi och proteinrika.

Inom äldreomsorgen har varje stadsdelsförvaltning tillgång till dietist. Dietisterna kan vara tillgängliga vid rådgivning i individärenden av hälso-och sjukvårdspersonal och vård- och omsorgspersonal. De utbildar personal inom området mat och måltider vilket sker i olika omfattning beroende på tillgänglighet av dietistresurser.

- **Finns information på många olika språk?**

Webbutbildningar inom mat och måltider, broschyrmaterial och mat- och måltidshandboken som är framarbetade av äldreförvaltningen är skriven på svenska.

Äldreförvaltningen föreslår att äldrenämnden antar tjänsteutlåtandet som svar på skrivelsen.

Karin Bülow
Äldredirektör
Äldreförvaltningen

Jonna Hermansson
Avdelningschef
Äldreförvaltningen

Bilaga

1. Skrivelse om att matsvinnet ökar – risk för undernäring hos äldre av Hugo Laigar (M) och Margita Jacobsson (L)

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Karin Bülow, Förvaltningschef	2025-11-10
Jonna Hermansson, Avdelningschef	2025-11-10