

Remiss "Reviderad matstrategi" – Pensionärsrådets synpunkter

I strategin ses ganska lite ur ett äldresperspektiv; detta lyfts upp delvis i tjänsteutlåtandet, men vi saknar en Äldrekonsekvensanalys.

En strategi i all ära, men hur skall målen genomföras och hur ska det utvärderas?

Viktigast är nog att äldre inom Äldreomsorgen får mat de känner igen och tycker om. Det viktiga är ibland inte vad äldre äter utan att de äter. Och miljön där maten intas är minst lika viktig som dess innehåll.

Större delen av maten måste upphandlas enligt gällande regler, och oftast måste man då välja det billigaste alternativet, vilket kan sätta käppar i hjulet för framgångsrika målsättningar i strategin.

Att de äldre på lämpligt sätt engageras i tillagning av maten är viktigt. På omsorgsboenden bör maten tillagas på plats och vara integrerad i verksamheten, och hemtjänsten bör ha tid att i bostaden tillaga maten tillsammans med de boende. Det är angeläget att personal får kompetensutveckling i matlagning.

Vad finns för beredskap vid störningar i leveranskedjorna eller i krissituationer? Ska vi ha beredskapslager för att garantera matförsörjningen? Att upphandlingslagstiftningen ej medger att krav kan ställas på kött av svenskt ursprung är problematiskt, då svenskt jordbruk läggs ned allt mer men behövs i kristider.

För de äldre, som klarar sin mathållning i bostaden på egen hand, har dietisterna i stadsdelarna förmodligen en del jobb att göra, när det gäller att upplysa de äldre om vad som kan vara bra att äta.