

Handläggare
Åsa Ahlsved
Telefon: 08-50836251

Till
Äldrenämnden
25 mars 2025

Skrivelse Angående kosten inom äldreomsorgen

Svar på skrivelse från Hugo Laigar med flera (M)

Förvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det som svar på skrivelsen angående kosten inom äldreomsorgen.

Sammanfattning

Kommunstyrelsen har remitterat en skrivelse angående kosten inom äldreomsorgen av Hugo Laigar med flera (M). I skrivelsen framförs nedan frågor om kosten inom äldreomsorgen. Dessa frågor är:

1. Har, eller kommer, kosten inom äldreomsorgen att anpassas av miljö- eller klimatskäl?
2. Serveras speciella måltider, exempelvis jul- och påskbord, vid nationella högtider?
3. Har de boende möjlighet att välja även alkoholhaltig dryck till maten?
4. Har problemet med undernäring inom äldreomsorgen ökat de senaste åren?
5. Vilka åtgärder har vidtagits under nuvarande mandatperiod för att höja kvalitén på maten inom äldreomsorgen?

Förvaltningen lyfter fram i svaren på frågorna att alla stadens verksamheter behöver arbeta utifrån stadens styrdokument för att bidra till hållbar och klimatsmarta måltider. I förfrågningsunderlaget och uppdragsbeskrivningen för vård- och omsorgsboende anges krav om att maten ska vara variationsrik och lyfta högtidsdagar. Verksamheten kan vara behjälplig med inköp av alkoholhaltig dryck om den äldre så önskar. I Kolada redovisas att andelen med BMI under 22 i Stockholms stad har minskat sedan år 2018 jämfört med senast redovisat år 2022, men visar även att Stockholm ligger över rikssnittet gällande personer med risk för undernäring. Det kvalitetshöjande arbetet pågår kontinuerligt inom äldreomsorgen bland annat genom att verksamheterna gör måltidsobservationer och nattfastemätningar.

Bakgrund

Kommunstyrelsen har remitterat en skrivelse angående kosten inom äldreomsorgen av Hugo Laigar med flera (M).

I skrivelsen beskrivs att god och näringsrik kost är avgörande för ett hälsosamt liv. Det är viktigt att förebygga undernäring då det kan öka risken för fallolyckor vilket kan skapa personligt lidande och höga samhällskostnader. Maten har även en kulturell och social betydelse och är en viktig del av många människors liv och bör så vara även inom äldreomsorgen. Motionären vill få svar på följande frågor av förvaltningen:

1. Har, eller kommer, kosten inom äldreomsorgen att anpassas av miljö- eller klimatskäl?
2. Serveras speciella måltider, exempelvis jul- och påskbord, vid nationella högtider?
3. Har de boende möjlighet att välja även alkoholhaltig dryck till maten?
4. Har problemet med undernäring inom äldreomsorgen ökat de senaste åren?
5. Vilka åtgärder har vidtagits under nuvarande mandatperiod för att höja kvalitén på maten inom äldreomsorgen?

Ärendets beredning

Ärendet har beretts inom avdelningen för stadsövergripande äldreomsorgsfrågor. Samverkan med de fackliga organisationerna har skett i förvaltningsgruppen den 19 mars. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 18 mars. Det för socialnämnden, äldrenämnden och överförmyndarnämnden gemensamma rådet för funktionshinderfrågor har tagit del av ärendet den 13 mars.

Jämställdhetsanalys

Detta tjänsteutlåtande har inte bedömts ha någon påverkan på jämställdheten mellan kvinnor och män.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen anser att maten och måltiderna är av stor betydelse för den äldres hälsa och välbefinnande. Vid minskad aptit finns risk för undernäring och det är viktigt att tidigt upptäcka tecken på undernäring. Måltider i gemenskap kan även minska ofrivillig ensamhet vilket kan ha stor betydelse för den psykiska och fysiska hälsan. Förvaltningen besvarar de frågor som lyfts i skrivelsen nedan:

1. Har, eller kommer, kosten inom äldreomsorgen att anpassas av miljö- eller klimatskäl?

Stockholm stads verksamheter behöver förhålla sig till stadens styrdokument kring miljö och hållbarhet. Under 2024 beslutades i kommunfullmäktige om Miljöprogrammet 2030 och Klimathandlingsplanen 2030. De två styrdokumenterna behandlar frågan kring klimatpåverkan från livsmedel och vilka åtgärder som behövs för att nå målen. Äldreomsorgens verksamheter ska även förhålla sig till mat- och måltidspolicyn för äldreomsorg där det bland annat står att äldreomsorgens måltider ska vara hållbara och klimatsmarta. Det är viktigt att alla verksamheter i staden bidrar till ett hållbart och klimatsmart arbete. Detta måste samtidigt vägas mot att den mat som serveras ska uppfattas som god av den äldre och passa för målgruppen.

För att bidra till klimatarbetet finns en webbsida Hållbar äldreomsorg där verksamheterna kan få vägledningsmaterial och inspiration för att minska på förbrukningsartiklar, matsvinn och kemikalier.

2. Serveras speciella måltider, exempelvis jul- och påskbord, vid nationella högtider?

I förfrågningsunderlaget för privata utförare inom vård- och omsorgsboenden samt i uppdragsbeskrivningen för vård- och omsorgsboende i kommunal regi finns beskrivet hur mat och måltider ska hanteras inom verksamheten. Där anges bland annat att matsedeln ska vara variationsrik och säsonganpassad där även högtidsdagar lyfts fram.

I stadens mat- och måltidspolicy för äldreomsorgen anges att måltidsmiljön ska kvalitetssäkras utifrån Stockholms stads checklista för måltidsobservationer. Måltidsobservationen har sitt ursprung i verktyget FAMM (Five Aspects Meal Model) vilket består av fem olika områden – måltidsmiljö, styrdokument, rummet, mötet och produkten. Inom området produkten observeras hur maten serveras och frågor ställs till personalen hur högtider och årstider uppmärksammas. Uppföljning av resultatet visar att de flesta som besvarat checklistan uppmärksammar högtider och andra speciella dagar som till exempel kanelbullens dag och Nobeldagen.

3. Har de boende möjlighet att välja även alkoholhaltig dryck till maten?

Boende på ett vård- och omsorgsboende ska få personcentrerad omsorg och individanpassat bemötande. Den boende har ett självbestämmande och kan välja vilken dryck den vill ha till maten. Verksamheterna kan vara behjälplig vid inköp av alkoholhaltiga drycker om den boende så önskar.

4. Har problemet med undernäring inom äldreomsorgen ökat de senaste åren?

Tecken på undernäring är viktiga att uppmärksamma så att undernäring kan förebyggas. Ett sätt att upptäcka undernäring kan vara att se till BMI (Body Mass Index) där personen över 70 år anses underviktig med BMI under 22. Enligt uppgifter från Kolada har andelen äldre på särskilda boenden i Stockholms stad med BMI under 22 minskat från 54,9 procent år 2018 till 49,2 procent år 2022 vilket är en positiv utveckling. I Kolada anges även att av totalt 26 kommuner i Stockholms län befinner sig åtta under rikssnittet (39,7 procent) gällande BMI under 22 och 18 kommuner befinner sig över, varav Stockholms stad är en av dessa.

Det är viktigt i sammanhanget ha i beaktande att personer som får en boendeplats på särskilda boenden har någon form av sjukdom eller behov av vård och omsorg. Sjukdom och behov av vård och omsorg kan leda till minskad vikt och ökad risk för undernäring.

5. Vilka åtgärder har vidtagits under nuvarande mandatperiod för att höja kvalitén på maten inom äldreomsorgen?

Det kvalitetshöjande arbetet pågår kontinuerligt inom äldreomsorgen. Verksamheterna gör sina egna måltidsobservationer och nattfastemätningar som redovisas i stadens kvalitetssystem ILS. Även äldreförvaltningens kvalitetsobservatörer gör observationer inom verksamheterna där mat och måltider är en del av observationen. Resultatet redovisas till ledningen för den observerade verksamheten.

Varje stadsdelsförvaltning har tillgång till dietist vilka arbetar med att utveckla mat och måltider inom olika äldreomsorgsverksamheter. Äldreförvaltningen är sammankallande i nätverk för stadens dietister.

På utbildningsplattformen finns webbutbildningar inom området mat och måltider som vänder sig till vård- och omsorgspersonal, biståndshandläggare och hemtjänstpersonal. Verksamheterna kan beställa olika kostnadsfria broschyrmaterial för inspiration som till exempel Goda måltider till vardag och fest eller Goda mellanmål.

Inom Matlyftet fördelas budgeterade medel med syfte att minska ofrivillig ensamhet och förebygga undernäring. Samtliga stadsdelsförvaltningar tar del av dessa medel för att genomföra olika aktiviteter inom äldreomsorgens alla verksamhetsområden. Det kan till exempel vara mellanmålsinspiration, matkultur dagar, provsmakningar, teman med mat från olika länder och matlagningsgrupper. Flera vård- och omsorgsboenden har börjat arbeta med OPEN-konceptet vilket är en metod för vardagsrehabilitering och nutrition. Den boende uppmuntras till fysiska övningar och erbjuds proteinrika mellanmål vilket bidrar till ökad fysisk styrka och välbefinnande.

Förvaltningen föreslår att äldrenämnden godkänner förvaltningens tjänsteutlåtande och överlämnar det som svar på skrivelsen.

Karin Bülow
Äldredirektör
Äldreförvaltningen

Jonna Hermansson
Avdelningschef
Äldreförvaltningen

Bilaga

1. Skrivelse Angående kosten inom äldreomsorgen

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Karin Bülow, Förvaltningschef	2025-03-06
Jonna Hermansson, Avdelningschef	2025-03-05