

Utredning om ökad andel hemlagad mat inom äldreomsorgen

Delrapport av uppdrag från Södermalms stadsdelsnämnd

Inledning

I samband med att Södermalms stadsdelsnämnd, på nämndsammanträdet den 28 januari 2021, fattade beslut om budget och verksamhetsplan för år 2021 gav nämnden förvaltningen i uppdrag att under året analysera och utreda hur andelen egenlagad mat inom förvaltningens äldreomsorgsverksamheter kan öka. I nämndens uppdrag ingick även att se över vilka förutsättningar som finns för egna kockar och egna tillagningskök och vad detta skulle kosta.

Mat inom äldreomsorgen i Stockholms stad - utgångspunkter

Mat och måltider i äldreomsorgen ska följa Stockholms stads måltidspolicy för äldreomsorgen¹ som beslutades i kommunfullmäktige 2019 och som gäller för vård- och omsorgsboende, servicehus, dagverksamheter och hemtjänst. Enligt policyn ska maten vara god och följa riktlinjerna för näringsinnehåll för mat för äldre från Livsmedelsverket. Hälften av dagens energiintag ska komma från lunch och middag och den andra hälften från frukost och mellanmål.

Äldreomsorgen ska kunna erbjuda mat anpassad efter intoleranser, allergier, vissa sjukdomar och tillstånd, kulturella och religiösa önskemål samt konsistensanpassad kost vid tugg- och sväljsvårigheter. Äldre är en riskgrupp för undernäring och ett tillräckligt intag av energi och näring är viktigt för att bevara funktionsförmåga och förebygga undernäring, fall och trycksår.

Måltiderna ska vara trivsamma, ge möjlighet till att vara delaktig och till social gemenskap. Hur måltidsmiljön uppfattas påverkar även aptit och hur mycket en person äter.

¹ <https://start.stockholm/globalassets/start/om-stockholms-stad/politik-och-demokrati/styrdokument/mat--och-maltidspolicy-for-aldreomsorgen-i-stockholms-stad/>

Maten ska även vara miljömässigt hållbar och livsmedelshygieniskt säker. Verksamheterna är skyldiga att arbeta enligt livsmedelslagstiftningen. Med ökad ålder kan immunförsvaret försämrats och äldre är därför extra känsliga för matförgiftning. Hos de sköra äldre som bor på vård- och omsorgsboende kan en matförgiftning få större konsekvenser jämfört med hos friska yngre. Att arbeta med mat till äldre ställer extra stora krav på hygien och kräver kunskap om livsmedelshygien samt att personalen är extra noga vid hantering av mat till denna grupp.

I kommunala verksamheter har stadsdelsnämnden det yttersta ansvaret för måltidsverksamheten. En verksamhetsansvarig ansvarar för planering, utveckling och uppföljning av området mat och måltider. De övriga yrkesgrupperna kring den enskilde har olika ansvarsområde för mat och måltider beroende på uppdrag.

Nuläget inom förvaltningens verksamheter

I dagsläget får förvaltningens äldreomsorgsverksamheter mat- och måltidsbehovet tillgodosett på olika sätt.

- Magda och Skånegatans dagverksamheter, den öppna träffpunkten Nytorgsträffen och Nytorgsgårdens vård- och omsorgsboende får mat från förskolan Hörnets tillagningskök.
- Södertjänst hemtjänst och Hornstulls servicehus köper färdig mat i butiker och restauranger till de kunder som har insats beredning av måltid och vill ha en matlåda.
- Grindstugan, Pärlan och Guldäggets dagverksamheter får kyld mat till sina luncher från Kostenheten i Enskede-Årsta-Vantör. Kostenheten upphandlas och det är oklart om den kommer fortsätta drivas i egen regi.
- Katarinagårdens- Kulltorps- och Magdalenagårdens vård- och omsorgsboende arbetar enligt Hemlagat.

Arbets sättet Hemlagat

I januari 2020 infördes ett nytt arbetssätt med maten på Katarinagårdens-, Magdalenagårdens – och Kulltorps vård- och omsorgsboenden. Arbets sättet heter Hemlagat och innebär verksamhetsnära matlagning, det vill säga att maten tillagas av omsorgspersonal på varje våningsplan utifrån näringsberäknade recept med anvisningar.

Nytorgsgårdens vård- och omsorgsboende får fortsatt mat från tillagningsköket på förskolan Hörnet på vardagar men arbetar enligt Hemlagat på helger och lov när förskolan håller stängt.

I Hemlagat ingår att måltiden ska vara en gemensam aktivitet. Alla äldre personer som bor på något av förvaltningens vård- och omsorgsboenden får möjlighet att aktivt delta i matlagningen och

måltiderna som därmed kan bidra till gemenskap och meningsfullhet i större utsträckning än tidigare. Doft från matlagning och aktivitet i köket kan bidra till ökad aptit och ökat energiintag hos den äldre personen.

I Hemlagat finns en fyra veckors rullande meny som säsongsanpassas. Menyn tas fram av kock och dietist och är anpassad efter äldres näringsbehov samt med hänsyn till de maträtter som de äldre föredrar.

Kött och kyckling beställs färdiglagat fryst eftersom de av livsmedelshygieniska skäl inte kan tillagas på plats från råa livsmedel. Fryst fisk tillagas delvis från råa. Potatis, ris, pasta tillagas på plats och oftast även såser. Personalen gör också efterrätter och mellanmål utifrån menyn.

Uppföljning av Hemlagat

Under våren 2021 genomförde förvaltningens dietist en uppföljning av vad de äldre tycker om luncherna som tillagats efter arbetssättet Hemlagat. Den visade att cirka 90 procent av de äldre som tillfrågats var nöjda med maten och cirka 90 procent tyckte att måltiderna var trevliga.

En uppföljning av arbetssättet för personalen genomfördes via enkät under våren 2021. Cirka 30 procent av medarbetarna svarade. Där framkom att det finns flera positiva aspekter utifrån arbetssättet som doft, ökad kvalitet på maten. I svaren framkom även att personalen upplevde att matlagningen tog tid och att det därför kunde bli stressigt för dem att hinna med övriga arbetsuppgifter i samband med mat- och måltidssituationen.

Möjliga alternativ för att öka andelen egenlagad mat

För att det ska vara möjligt att öka andelen egenlagad mat har förvaltningen tittat närmare på följande alternativ för tillagning av maten:

1. Tillagningskök i anslutning till respektive vård- och omsorgsboende
2. Gemensamt tillagningskök/storkök i annan lokal
3. Tillaga en större andel mat från grunden på våningsplanen på vård- och omsorgsboendena (utveckling av arbetssättet Hemlagat)

Alternativ 1: Tillagningskök i anslutning till vård- och omsorgsboende

För att starta tillagningskök krävs en lokal med tillräcklig yta och möjlighet för leveranser/eventuell transport. Det finns inget befintligt tillagningskök eller lokal där det finns utrymme att bygga

ett tillagningskök i anslutning till Magdalenagården, Katarinagården, Nytorpgården eller Kulltorp. Lokalerna i anslutning till Magdalenagården och Katarinagården är uthyrda till andra hyresgäster och om/när en lokal blir ledig meddelar Micasa förvaltningens lokalstrateg. Om en lokal blir ledig som inte använts som tillagningskök innan, är det ett mer omfattande arbete att se till att lokalen uppfyller de behov och krav som finns.

Alternativ 2: Gemensamt tillagningskök/storkök i annan lokal
Möjlig lokal för ett gemensamt tillagningskök på Södermalm är köket i fastigheten Filen, på Lignagatan. Det är ett befintligt storkök där nuvarande hyresgäst ISS har avvecklat sin verksamhet i köket och Micasa söker därför en ny hyresgäst. Köket finns i samma fastighet som Hornstulls servicehus, den öppna träffpunkten Lusthuset och Tellus seniorlokal.

Förvaltningen har anlitat konsulten Storköksbyrån för en första utredning av köket på Lignagatan. Storköksbyrån har gjort en inventering och bedömning av lokalen och befintlig utrustning. Utrustningen tillhör ISS och en stor del av utrustningen är i slitet skick och behöver bytas ut. Storköksbyrån bedömer att köket behöver omdisponeras för att effektiviseras, anpassas efter aktuella behov och de krav som finns gällande arbetsmiljö, teknik och hygien med mera. Storköksbyrån har lämnat förslag på vilken utrustning som behövs och information om vilka krav som finns när det gäller utrustningen. De har räknat på en schablonkostnad per kvadratmeter för vad det vanligtvis kostar att utrusta ett större kök.

Enligt Storköksbyrån kan kökets kapacitet uppgå till att tillaga mellan 1500-2000 portioner per dag efter omdisponering. Vid en produktion av 1000 portioner per dag bedöms det behövas 6-8 årsarbetskrafter som arbetar vardagar med utskick av kyld mat inför helger. Enligt Storköksbyrån finns det fördelar med ett storkök i egen drift och att kostnaden för investeringar vanligtvis kan tas igen på sikt jämfört med att köpa in mat från leverantör.

Förvaltningen har räknat fram att underlaget för portioner till äldreomsorgen i egen regi på Södermalm är färre än 1500-2000, så utrustning och personal i ett gemensamt storkök kan behöva anpassas efter ett mindre antal portioner. Alternativet är öka antalet portioner genom att tillaga mat även till annan äldreomsorg eller andra verksamheter i kommunens regi.

En högre kapacitet i köket skulle exempelvis kunna ge möjlighet för hemtjänsten i egen regi att erbjuda sina kunder matlådor. Hemtjänsten köper i dagsläget mat från butik eller restaurang som ligger nära där kunderna bor. Dessa matlådor uppfyller sällan de krav som finns i äldreomsorgens mat- och måltidspolicy eller

kraven i stadens gemensamma matstrategi ”God, hälsosam och klimartsmart mat”², som beslutades av kommunfullmäktige i maj 2019. Denna typ av matlådor innebär även begränsande möjligheter att få anpassad kost.

Kostnaderna för ett större gemensamt tillagningskök är höga. Enligt Storkökskonsulterna är det viktigt att se över både kostnaden för investeringen i ett storkök från start och driftskostnaderna inför ett eventuellt beslut.

Enligt arbetsförmedlingen har efterfrågan på kockar och annan kökspersonal ökat efter en tidigare minskning på grund av pandemin. Det finns en stor efterfrågan på kockar som bedöms öka de närmsta åren.

Enligt Stockholm stads lönestatistik är medellönen kökspersonal följande:

- Köksbiträde 25 044 kr (spridning 20 100- 31 800)
- Kock 29 182 kr (spridning 22 000- 39 710)
- Köksansvarig 30 551 kr (spridning 26 410- 40 000)
- Kökschef 37 333 kr (spridning 30 580- 49 300)

Alternativ 3: Tillaga en större andel mat från grunden i kök på våningsplanen på vård- och omsorgsboendena (utveckling av arbetssättet Hemlagat)

För att kunna tillaga en större andel mat från grunden i köken på respektive våningsplan krävs framförallt en anpassning av köken för att kunna separera och hantera livsmedel och disk på ett säkert sätt samt mer förvaringsutrymmen. Att tillaga maten från grunden i köken på våningsplanen innebär även en större livsmedelshygienisk risk vilket kräver personal med kompetens i matlagning och livsmedelshygien i större omfattning än det som finns idag med arbetssättet Hemlagat. En stor fördel med Hemlagat är att de äldre som vill kan vara delaktiga i mat- och måltidssituationen och upplevelsen av måltiden för den enskilde är vanligtvis bättre om en del av maten tillagas på plats än att hela måltiden levereras färdiglagad.

Förvaltningen har även sett över möjligheten för fler förskolor med tillagningskök som skulle kunna leverera mat till Katarinagården, Magdalenagården och Kulltorp på samma sätt som förskolan Hörnet levererar mat till Nytorpgården. I dagsläget finns inga förskolor i direkt anslutning till dessa tre vård- och omsorgsboenden. Det alternativ som eventuellt kan vara aktuellt är Förskolan Nya

² <https://start.stockholm/globalassets/start/om-stockholms-stad/politik-och-demokrati/styrdokument/god-halsosam-och-klimatsmart-mat---matstrategi-for-stockholms-stad.pdf>

Kastanjen vid Mariatorget som öppnade i augusti 2021. Ett nytt tillagningskök finns på förskolan där det i dagsläget tillagas cirka 90 portioner per dag. Enligt biträdande rektor har förskolan troligtvis kapacitet att öka antalet portioner men det är svårt för verksamheten att ge besked om ett exakt antal eftersom köket är så nytt.

Verksamheten ser svårigheter med att binda upp sig till att leverera mat till äldreomsorgen under en längre tidsperiod eftersom antalet barn beräknas att öka framöver.

Förvaltningens slutsatser

Förvaltningen kan konstatera att mat och måltider betyder mycket för äldres hälsa och livskvalitet. All mat som serveras inom äldreomsorgen ska vara god, näringsrik och säker att äta. Som ett led i förvaltningens arbete att öka kvaliteten inom området mat och måltider infördes arbetssättet Hemlagat i januari 2020. Hemlagat innebär verksamhetsnära matlagning, det vill säga att maten tillagas av omsorgspersonal på varje våningsplan utifrån näringsberäknade recept med anvisningar.

Större delen av den mat som idag serveras på förvaltningens vård- och omsorgsboenden är alltså egenlagad på plats och de äldre som vill kan vara delaktiga i mat- och måltidssituationen.

En utvärdering av arbetssättet genomfördes under våren 2021 och utifrån resultatet kan förvaltningen konstatera att Hemlagat fungerat tillfredsställande och de boende på förvaltningens vård- och omsorgsboenden är överlag nöjda med maten som serveras och med måltidssituationen i stort. Därför förordar förvaltningen en vidareutveckling av arbetssättet. Hemlagat är redan ett känt och etablerat koncept i verksamheterna och genom den föreslagna satsningen på Hemlagat i nämndens verksamhetsplan och budget för 2022 ser förvaltningen goda förutsättningarna för en än mer ökad kvalitet i mat- och måltidssituationerna. Genom att anställa fem köksbiträden och utöka dietistresurserna ökas kompetensen kring livsmedelshygien samt näringsrik och säker mat ytterligare. Den omsorgspersonal som ersätts med köksbiträden kommer istället kunna utveckla måltidssituationen så att den upplevs som trivsamt, tilltalande och anpassad för den enskilde omsorgstagaren. De utökade resurserna i form av köksbiträden möjliggör även för övrig personal att i högre utsträckning kunna delta i måltiderna, så kallad omsorgsmåltid. Det innebär att personalen deltar aktivt i måltiden vid matbordet för att utföra individanpassat måltidsstöd.

Vidare ser förvaltningen att det finns flera tänkbara alternativ till hur maten inom äldreomsorgen ska tillagas. Ett tillagningskök, oavsett om det är ett mindre kök på respektive vård- och omsorgsboende eller ett större centralt, kan ge ökad möjlighet att:

- öka andelen mat tillagad från grunden med råvaror av god kvalitet

- öka andelen ekologiska livsmedel
- ge en större variation av maträtter
- styra måltiderna och anpassa efter önskemål och behov i verksamheterna
- tillaga olika sorters specialkost och konsistensapassad mat på ett säkert sätt

Förvaltningen kommer därför fortsatt följa frågan om mat och måltider. Dels i form av systematisk uppföljning av arbetssättet Hemlagat men även genom att förvaltningen fortsätter att undersöka förutsättningarna för hur maten inom äldreomsorgen på Södermalm ska tillagas framöver. Detta genom att göra en djupare analys av de ekonomiska, juridiska och lokalmässiga konsekvenserna samt hanteringen av de livsmedelshygieniska kraven och risker som finns kopplat till exempelvis en egen storkökslösning eller distribution av matlådor inom hemtjänsten. Med detta som underlag kan förvaltningen ställa om när så krav och behov förändras.

Jämställdhetsanalys

Mat och måltider har stor betydelse för hälsan och välbefinnandet. Enligt stadens mat och måltidspolicy för äldre ska ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ge förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider för alla medborgare oavsett kön inom äldreomsorgen. Förvaltningens arbete för bra måltider i äldreomsorgen är en viktig del i arbetet för en jämlik och jämställd hälsa och en förutsättning för att nå målen för hållbar utveckling i Agenda 2030.