

Slutrapport av delprojekt

Måltidsrutiner i särskilt boende

Projektledning:

Cecilia Svanberg, dietist och projektledare OF

Styrgrupp:

Carola Dahlqvist, omsorgschef OF

Ulf Gustafsson, verksamhetschef OF

Beställare/projektägare:

Ann-Christin Norlander/Ewa Ekman, förvaltningschef OF
Anneli Ekstedt, verksamhetschef måltidsorganisationen KLF

Innehåll

Bakgrund	3
Mål och visioner i växjö kommun.....	3
Uppdrag	4
Bågen 3-4	4
Birkagården	5
Omvärldsanalys	5
Utförande.....	5
Enkät om måltidsrutiner	5
Workshop för kostombud, enhetschefer och kommunrehab.....	5
Måltidsrutin för middagsmålet på enheten	7
Uppföljning - intervjuer	9
Ansvar, rutiner och struktur	9
Personalens förhållningssätt påverkar matens smak	10
Omsorgstagarens perspektiv	10
Det ekonomiska perspektivet	10
Medarbetarperspektivet	10
Uppföljning – brukarundersökningen	10
Resultat i brukarundersökningen på Bågen och Birkagården	11
Reflektioner	12
Det fortsatta arbetet	13
Sprida och bredda.....	13
Birkagården, mellanmålshantering.....	13
Omsorgsmåltider	13
Mätmetoder	13
Livsmedelsverkets uppdaterade råd om måltider i äldreomsorgen	14
Källor.....	14
Bilagor	14

BAKGRUND

Den nationella brukarundersökningen ”Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?” har sedan 2013 visat på ett gradvis lägre resultat i Växjö kommuns särskilda boenden gällande frågorna om den enskilde upplever måltiden som en trevlig stund på dagen och hur smaken på maten som serveras är. Det ledde till att en projektgrupp fick i uppdrag att kartlägga orsakerna till resultatet och därefter ta fram olika åtgärder som skulle vända denna trend. Under ledning av omsorgsförvaltningens projektledare Anette Citron samlades representanter från måltidsorganisationen, omsorgsförvaltningen och det kommunala pensionärsrådet. Uppdragsgivare var Ann-Christin Norlander, förvaltningschef i omsorgsförvaltningen och Anneli Ekstedt, verksamhetschef i måltidsorganisationen. I rapporten ”Bättre mat- och måltidsupplevelse i Växjö kommuns särskilda boenden” från februari 2016 presenteras projektgruppens olika förslag på hur nöjdheten med måltiden och smaken på maten i kommunens särskilda boenden kan höjas. I april 2016 beslutade uppdragsgivarna att gå vidare med projektgruppens åtgärdsförslag. (1)

I den nationella brukarundersökningen får även verksamheterna svara på en enkät. En av frågorna handlar om huruvida enheten har skriftliga rutiner för hur dygnets måltider ska genomföras. Skriftliga rutiner är en av de måltidsindikatorer som Socialstyrelsen presenterar i ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter. Förslag till indikatorer” (2).

MÅL OCH VISIONER I VÄXJÖ KOMMUN

I Växjö kommun finns ett måltidspolitiskt program, vars vision är att ”Måltiden är av den största betydelse för omsorgstagare och deras möjligheter att fortsätta leva ett innehållsrikt liv”. I såväl de övergripande som de specifika inriktningsmålen framkommer att kvalitén på måltiden omfattar de tre delarna rummet, mötet och maten. Dessa begrepp återfinns i FAMM (Five Aspects Meal Model, som beskrivs närmare under rubriken *utförande*), och ska ge måltidsgästen en positiv helhetsupplevelse. Måltiderna ska ses som en integrerad del av vård och omsorg, och den ska vila på beprövad erfarenhet och vetenskaplig grund. Måltidsgästen ska ha ett inflytande över såväl maten, menyn och serveringsmiljön, kunna påverka tider för måltiderna och ha möjlighet att välja mellan två rätter. (3)

Växjö kommuns verksamhetsplan för 2018-2019 beskriver på sidan 22 följande; ”God och vällagad mat samt en trivsamt måltidsmiljö är viktiga delar för att förebygga ohälsa i form av bland annat undernäring, fall med mera, för såväl de som bor hemma i ordinärt boende som de som bor i särskilt boende. Därför samarbetar omsorgsförvaltningen och måltidsenheten för att öka kvalitén på såväl maten som måltidsmiljön. För måltidsgästerna i omsorgsverksamheten ska satsningarna på maten fortsätta, likväl som satsningar på mötet och rummet.” I verksamhetsplanen beskrivs även att en högre andel närproducerade och/eller ekologiska livsmedel ska köpas in, mer klimatsmart mat ska lagas och matsvinnet ska minska. (4)

I omsorgsnämndens styrkort för 2017 ska minst 80 % av omsorgstagarna uppleva att måltiderna är en trevlig stund. Maten ska serveras på ett trevligt sätt i en inbjudande miljö. Mätning av målet görs vid den nationella brukarundersökningen, där man ser hur stor andel som upplever att måltiden är en trevlig stund. Utöver detta mål finns ett ytterligare mål som involverar nutrition, mat och måltider under området trygghet och säkerhet. Där mäts såväl nattfastans längd som andel patienter som har bedömd risk och registrerad åtgärd i Senior Alert.

I omsorgsförvaltningens patientsäkerhetsplan för 2018 finns flera strategier som involverar nutrition. Följande text är hämtad från utkast till patientsäkerhetsplan 2018 daterad 2017-12-18 (5);

- Fortsätta ta fram och implementera måltidsrutiner på samtliga särskilda boenden inom äldreomsorgen med grund i vad som framkommit i måltidsprojektet
- Arbete för att stimulera ett jämnt näringsintag över dygnet pågår. Enheter med låg måluppfyllelse upprättar handlingsplan med stöd av dietist.
- Projektet ”Dysfagiscreening” fortsätter till alla särskilda boenden.
- Utbildning för sjuksköterskor i nutritionsvårdprocessen.
- Kartlägga prevalensen av undernäring i syfte att kunna följa utveckling över tid, inledningsvis i särskilt boende i äldreomsorgen.
- Fortsätta ta fram och implementera måltidsrutiner på samtliga särskilda boenden inom äldreomsorgen med grund i vad som framkommit i måltidsprojektet.

UPPDRAG

Då tidigare projektledare avslutade sin tjänstgöring i omsorgsförvaltningen fick omsorgschef Carola Dahlqvist och dietist Cecilia Svanberg uppdrag av förvaltningschef att ta fram ett förslag med en första åtgärd att arbeta vidare med. Då projektgruppen lyft att välfungerande måltidsrutiner var en av de viktigare åtgärderna för att öka nöjdheten hos de boende, valdes detta område att prioriteras. (1)

Beskrivningen av måltidsrutinen, från projektgruppens rapport överensstämmer med Socialstyrelsens indikator; ”Det ska i rutinen finnas beskrivet hur måltiderna över dygnet ska genomföras och hur och när rutinen ska följas upp för att säkerställa kvaliteten. Här ingår planering, genomförande och efterarbete av måltiderna liksom vem som ansvarar för vad under dygnets alla måltider, inklusive mellanmål. Rutinerna ska inkludera omsorgstagarens behov och önskemål som formulerats i genomförandeplanen.” (2)

Projektgruppens analys visade att särskilda boenden med serveringskök hade lägst resultat på båda frågorna i den nationella brukarundersökningen ”Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?” 2015. Några faktorer som enligt analysen påverkar resultaten är uppvärmningen av maten, omsorgstagarnas möjlighet att välja maträtter samt ugnarnas och kylvagnarnas placering på dessa särskilda boenden. (1)

Socialstyrelsen påvisar i ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter. Förslag till indikatorer” att studier inom området visar att möjlighet att välja maträtt påverkar aptit och energiintag. Den enskildes möjlighet att välja mellan två rätter lyfts också fram i Växjö kommuns måltidspolitiska program. (2, 3)

Bågen 3-4

På Bågen 3-4 visar resultatet av brukarundersökningen 2016 att 55 % av de boende upplevde måltiden som en trevlig stund på dagen. Bågen är det särskilda boende med serveringskök där regenereringsugn och kylskåp av utrymmesskäl är mest svårplacerade. Dessutom har flera av de boende mycket goda möjligheter att lämna egna åsikter om måltidsmiljö och val av mat. (Bilaga 1)

Birkagården

På Birkagården har brukarundersökningen visat en kraftig sänkning av resultatet på frågan om måltiden upplevs som en trevlig stund på dagen. Från ett resultat på 73 % 2015 halkade resultatet ned till 27 % 2016. Någon liknande utveckling kan man inte se på någon annan enhet.

I matsalen är det väldigt trångt av olika skäl. På Birkagården är såväl regenereringsugn som kylvagn placerade mitt i matsalsmiljön. På plan 2, där de palliativa vårdplatserna finns, är det många som äter sina måltider på rummen. Det leder till ett stort antal dukade brickor, som dels tar stor plats och dels är svåra att hantera i samband med att gästerna i matsalen blir serverade. På plan 3 är många omsorgstagare i stort behov av matningsstöd. Den stora mängden rullstolar i matsalen ger en trång miljö. Ugn och kylskåp tar upp en del av den värdefulla platsen i matsalen, samtidigt som passagen mellan ugn och kök är svår. (Bilaga 2)

OMVÄRLDSANALYS

I Sverige har några kommuner genomfört projekt för att höja måltidskvaliteten i sina särskilda boenden. Dessa projekt har lett fram till riktlinjer och/eller metodstöd, och de grundar sig på de måltidsindikatorer som Socialstyrelsen har tagit fram. Malmö stad och Örebro kommun är två väl genomarbetade exempel på detta som vi har tagit del av. (6, 7)

På sjukhuset i Nyköping har ett framgångsrikt och nationellt uppmärksammat arbete med att leverera kylda måltider komponentsvis från kök till vårdavdelningar bedrivits under en tid. Arbetsmetoden kallas Fleximat, och beskrivs närmare i denna [film](#). Möjligheten att genomföra ett liknande system i Växjö kommun är mycket goda, där Älgvägens kök lagar mat från grunden och levererar kyld till särskilt boende. Detta skulle kunna innebära en minskning i behovet att använda regenereringsugnar på avdelningarna. (8)

UTFÖRANDE

Enkät om måltidsrutiner

Vi tog fasta på projektgruppens förslag, och beslutade att vända oss till kostombud och enhetschefer på särskilt boende för att påbörja framtagandet av måltidsrutiner. Först genomfördes en kartläggning för att ta reda på om någon rutin fanns på något boende i dagsläget. I den nationella undersökningen som verksamheterna besvarade 2016 framgick att sju enheter hade måltidsrutiner för genomförande av dygnets alla måltider inklusive omsorgsmåltid samt aspekterna i FAMM. Vid kontakt med enhetscheferna för dessa enheter framkom att frågan hade missförstått på någon nivå i förvaltningen. Ingen enhet har en rutin som uppfyller vad som krävs för att bedöma det som måltidsrutiner enligt Socialstyrelsens definition i enkäten. Vi valde då att gå vidare med en enkät till samtliga enhetschefer och/eller kostombud. Det vi kunde se i enkäten var vad enheten valt att arbeta med för att skapa en trevlig måltidsmiljö, där lugn miljö och fin dukning var de vanligaste åtgärderna.

Workshop för kostombud, enhetschefer och kommunrehab

Kostombuden bjöds in till en halvdags workshop, som erbjöds vid två tillfällen. Utgångspunkten var essensen i Växjö kommuns måltidspolitiska program, den kommunövergripande verksamhetsplanen och omsorgsnämndens styrkort, som alla kan sammanfattas i FAMM och Livsmedelsverkets pusselformade måltidsmodell, se bild 1 och 2.

Under respektive workshop definierade vi vad en måltid är, vems måltider vi arbetar med, vilka måltider vi erbjuder och vad en måltidsrutin innebär. Utgångspunkt för workshop-tillfällena blev middagsmålet mitt på dagen, och resultatet en väl genomarbetad och detaljerad beskrivning av hur middagsmålet går till från måltidsbeställning till efterarbete (bilaga 3). Enhetscheferna fick vid ett annat tillfälle göra samma sak vid en egen workshop.

Parallellt med dessa workshops fick arbetsterapeuter, fysioterapeuter, syn- och hörselinstruktör och dietist på Kommunrehab arbeta med måltidsmodellen på ett lite annat sätt. Där fick man på egen hand ta fram faktorer man ansåg viktiga för måltiden. Detta arbete skedde under flera veckor, med fokus på en pusselbit i taget. I de olika grupperna kunde en gemensam syn på vilka de viktiga värdena i måltiden är identifieras. Detta material har sedan använts på två olika sätt; dels i utbildningarna på enhetsnivå som bollplank till de tankar kring måltiden som kom fram där, men också för att hitta de viktigaste värdeorden för den goda måltiden i Växjö kommuns äldreomsorg att bära med oss i det fortsatta arbetet. Materialet är omfattande, och finns att beställa via e-post från dietisterna på kommunrehab, Växjö kommun.

FAMM – Five Aspects Meal Model

FAMM (bild 1) är en arbetsmodell som är influerad av bedömningskriterier i Guide Michelin. Syftet är att ge den enskilde en så optimal nöjdhet som möjligt under måltiden. FAMM är framtagen på Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet. Modellen har utvecklats inom forskningsområdet måltidskunskap, och belyser de fem aspekterna rummet, mötet och produkten, styrsystemet och stämningen. FAMM beskrivs närmare i Nutritionshandboken i kapitlet *Måltidsmiljö* som återfinns under huvudkapitlet *Måltiden*, och i Socialstyrelsens ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter”. (2, 9)

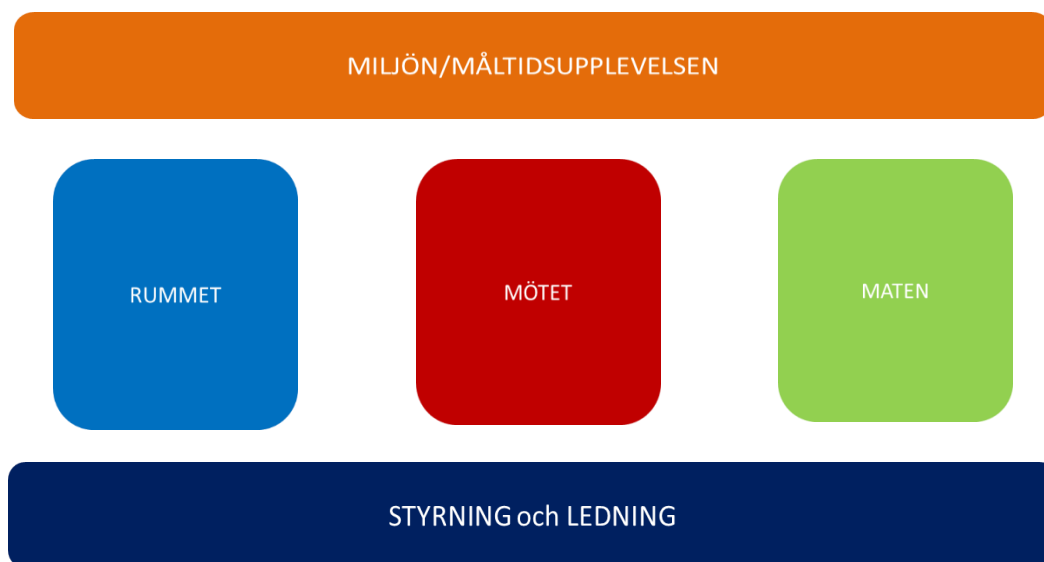


Bild 1. FAMM - Five Aspects Meal Model. Alla aspekter I FAMM är lika viktiga.

Måltidsmodellen

Som hjälp i arbetet med måltidernas kvalitet har Livsmedelsverket tagit fram Måltidsmodellen (bild 2). Den består av sex pusselbitar, som alla är viktiga för att den enskilde ska må bra av maten och känna matglädje. För att maten över huvud taget ska hamna i magen är det viktigt att måltiden upplevs som god och trivsamt. En bra måltid är även näringsriktig och säker att äta. En hållbar måltid bidrar till en hållbar utveckling. Den sociala hållbarheten, det vill säga bra livsvillkor för människor är också en viktig dimension. Med integrerad menas att måltiden tas tillvara som en resurs i verksamheten. Den enskilde kan till exempel vara med vid förberedelser inför måltiden, vilket kan vara en bra fysisk aktivitet såväl som en sysselsättning som känns meningsfull och ger en känsla av sammanhang. Ibland upplevs lagar som rör livsmedelshygien sätta käppar i hjulet, men om man bara har en rutin för hur man involverar de boende i måltidsförberedelserna kan dessa lagar fortfarande följas. (11)

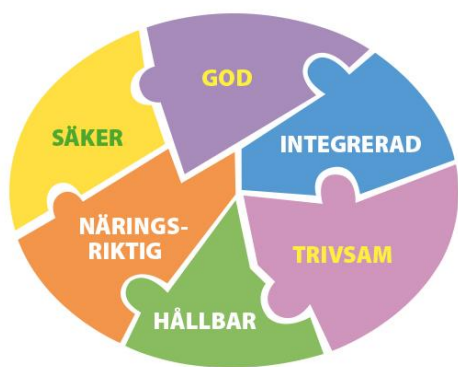


Bild 2. Livsmedelsverkets måltidsmodell. ”För att lägga pusslet krävs kompetens, engagemang och samverkan. Det i sin tur fordrar en flexibel organisation med fungerande kommunikation mellan olika professioner, och naturligtvis även med matgästerna.”
Livsmedelsverket

Måltidsrutin för middagsmålet på enheten

På Bågen 3-4 och Birkagården hade vi valt att genomföra ett mer intensivt arbete under våren, dels för att ta fram och testa en arbetsmodell, och dels se vilka resultat vi kunde få hos omsorgstagarna. På respektive boende samlades en arbetsgrupp bestående av enhetschef, kostombud och aktivitetshandledare. Arbetsterapeut, dietist och syn- och hörselinstruktör fanns tillgängliga som extra resurspersoner i arbetet.

Arbetsgruppen samlades för en genomgång om projektets syfte och arbetsgången under den närmaste tiden. Under några veckors tid genomfördes måltidsobservationer på enhetens avdelningar av arbetsgruppen och resurspersonerna, och därefter samlades vi på nytt för att sammanställa vad vi hade sett och reflektera kring det. Därefter fick hela personalgruppen på respektive avdelning en utbildning/workshop liknande den som kostombuden och enhetscheferna tidigare hade deltagit i. Vid detta tillfälle arbetade personalen med måltidsmodellen ur sitt avdelningsperspektiv, och därefter presenterades sammanställningen av måltidsobservationerna. Gruppen fick utifrån glappet mellan sin vision om den goda måltiden (deras tankar i arbetet med måltidsmodellen) och utgångsläget idag (sammanställningen av måltidsobservationerna) påbörja ett arbete med att skapa en måltidsrutin för middagsmålet.

Måltidsobservationerna

Måltidsobservationerna gav ett tydligt utgångsläge att arbeta vidare från. Den mall för måltidsobservationer som vi valde att använda oss av utgår från FAMM, och är utarbetad och prövad i studier vid institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap vid Uppsala universitet. (Bilaga 4). En version av den blanketten har dessutom använts av omsorgsförvaltningens aktivitetshandledare under våren 2016, så blanketten är känd i kommunen.

Det sammanställda materialet gav en beskrivning snarare än en värdering av måltiden, och visade både på positiva delar och förbättringsområden. En del saker som uppmärksammats vid måltidsobservationerna var flera i personalgruppen medvetna om, men de blev även uppmärksammade på helt nya saker. Exempel på detta är personal som vid måltiden diskuterade schema och pratade över huvudet på de boende. Samtalen inkluderade inte de boende. Annan personal kom in i matrummet för ställa frågor om sådant som inte berörde måltiden, frågor som kunde handla om de boende som satt i matsalen och åt, eller om de som för tillfället inte var där. Personal gick ifrån mitt i ett matningsstöd för att hjälpa till med något annat. Det blev tydligt att Växjö kommuns värdegrund är oerhört värdefull att ha i ryggen när man arbetar med denna typ av frågor.

Bågen 3-4

På Bågen såg vi möjligheter till att kunna ta bort regenereringsugnen och istället arbeta inspirerade av metoden Fleximat från Nyköpings lasarett. Samtidigt vill vi också undersöka om leverans av portionsförpackade komponenter, som ger möjlighet för matgästen att välja maträtt i samband med måltid, kan ge en större nöjdhet med maten. På Bågen 3 togs därför uppvärmningsugnen bort, och ersattes med nya, ljudlösa mikrovågsugnar för uppvärmning.

I samarbete med enhetschef Andreas Jonsson Åkerlund i måltidsorganisationen och produktionsledare Rebecca Yxell i Älgvägens kök började huvudkomponent och sås packas tillsammans i en portionsförpackning, potatismos, kokta grönsaker och råkost levereras i lite större förpackningar medan potatis/ris/pasta kokas på avdelningen (rå tvättad potatis med skal, okokt ris och okokt pasta levereras från Älgvägens kök). Portionsförpackningarna värmdes i mikrovågsugn, och valet av maträtt sker i samband med servering. Potatismos värmdes i ugnen samtidigt som potatisen kokas. (Bilaga 1)

Birkagården

På Birkagården finns ett mottagningskök för kyld mat. I kommunens mottagningskök, som ligger i anslutning till särskilda boenden, slutbereds måltider till såväl restaurangens gäster liksom vårdavdelningarna. Detta gällde inte för Birkagårdens mottagningskök, som endast serverar mat till restaurangens gäster. Här ville vi se om en omställning av köksstrukturen på Birkagården i kombination med implementering av måltidsrutiner kan ge en måltidsmiljö som ger en högre nöjdhet bland gästerna.

Andreas Jonsson Åkerlund ställde om arbetet så att köket på Birkagården numera fungerar som övriga mottagningskök: de tar emot kylda måltider från Älgvägens kök för uppvärmning, kokar potatis/ris/pasta och grönsaker samt bereder råkost till avdelningarna vid middag och kvällsmat. För att göra omställningen möjlig har Carola Dahlqvist ansökt om ekonomiska stimulansmedel för att utöka bemanningen i köket på Birkagården med 70 % under resterande delen av 2017.

Specialkosterna i form av konsistensanpassningar portioneras numera snyggt på tallrikar som avdelningarna har lämnat till köket. De levereras upp kalla med huvudkomponent, bikomponent och grönsak och värms i mikrovågsugn vid måltidstillfället. Såsen portioneras i små kannor, som också skickats ned från avdelningen, och under måltiden serveras den allt eftersom på tallriken.

Måltidsmöten planeras kontinuerligt in med kökspersonal och kostombud under året för att förbättra kommunikationsvägar och nå rätt grad av servicenivå. Informationsmöte om satsningarna på måltiderna hölls även vid ett anhörig- och brukarmöte.

På Birkagården 2 valde man att parallellt arbeta med logistiken gällande brickservering i lägenheterna och utökade valmöjligheter för måltidsgästerna att välja mellan två rätter direkt vid servering. På Birkagården 3 delade man upp måltiden i två sittningar, för att skapa en luftigare måltidsmiljö och få personalen att räkna till för att kunna ge alla som behöver måltidsstöd. Regenereringsugnar och kylvagnar togs bort, och ersattes med värmevagn från köket i samband med måltid. (Bilaga 2)

UPPFÖLJNING - INTERVJUER

Vi valde att följa upp de intervjuer som gjordes med enhetschefer, undersköterskor och omsorgstagare på respektive boende i kartläggningsstadiet. I kartläggningen genomförde projektledare Anette Citron och dietist Madelene Johansson intervjuerna under januari 2016. Under uppföljningarna i juni 2017 höll Madelene tillsammans med förvaltningssekreterare Henrik Mohlin i intervjuerna av enhetschefer och undersköterskor. Omsorgstagarnas perspektiv undersöktes av dietist Louise Sund och dietist Cecilia Svanberg genom intervjuer. Alla intervjuerna baserades på samma frågeställningar, både vid kartläggning och uppföljning. När vi jämför intervjuerna från januari 2016 med intervjuerna från juni 2017 går det att se samma sorts förändringar på båda projektenheterna.

Ansvar, rutiner och struktur

Arbetsprocessen med kompetensutveckling, måltidsobservationer och framtagande av rutiner i dialog har gett personalgrupperna större engagemang och tydligare ansvarstagande för måltiderna än tidigare. Man ser numera sin roll i och betydelse för måltiden tydligare, och har också en förståelse för att måltiden handlar om mer än bara maten som kommer levererad från köket. Med en tydligare struktur och rutiner kring måltidsarbetet blir det lättare att planera arbetet, vilket leder till mindre stress i situationen. Att i god tid före måltiden stämma av att all den beställda maten har kommit och kunna kontakta köket med kompletteringar då i stället för att bli överraskad i serveringsstunden är ett exempel. Att veta vem som gör vad under måltiden i personalgruppen innan måltiden påbörjas är ett annat.

Tidigare har personalgrupperna fått till sig från kostenheten eller måltidsorganisationen om redan bestämda förändringar eller nya arbetsuppgifter som man förväntas utföra. I de första intervjuerna kan man se att de nya reglerna och informationen har varit svåra att ta till sig och se en mening med. I några intervjuer har personalen till och med uttryckt att de inte ser arbetet med måltiderna som sin arbetsuppgift. Vid första intervjun på Bågen framkom att man ställde in all mat samtidigt när ugnen pep. Vid den andra intervjun beskriver enhetschefen på Bågen att ”Man har lärt sig att vissa rätter tar olika lång tid”.

Personalens förhållningssätt påverkar matens smak

Trots att maten som lagas i köket följer samma recept, lagas av samma kockar med samma sorts råvaror enligt samma meny kan både personal och matgäster uppleva en positiv förändring. Klagomål på matens smak, temperatur och variation förekommer inte på samma sätt. Personalen upplever arbetssättet som roligare, och känner en större stolthet när de serverar maten. En måltid är mer än bara maten på tallriken.

Omsorgstagarens perspektiv

Omsorgstagarna som vi intervjuar har följt förändringarna som har gjorts på enheterna. De två stora förändringen som är påtagligt uppskattade hos matgästerna är den nykokta potatisen (som på både Bågen 3 och Birkagården kokas nära i tid vid servering) och möjligheten att få välja maträtt direkt vid serveringen. Engagemanget som personalen lägger ner exempelvis på dukningen uppskattas väldigt mycket, likaså omsorgsmåltiderna när personal sitter med och äter och samtalar.

Måltidsgästerna uppskattar mycket när måltiden blir en gemenskap, när man kan dröja sig kvar vid bordet och prata, kanske över en kopp kaffe på maten och utan att behöva känna stress att komma därifrån för personalens skull så de kan sköta sitt jobb. På båda enheterna uttrycks önskemål om att någon personal sitter med vid bordet och berättar lite om vad som är på gång på boendet – i omsorgstagarnas hem.

När måltiden inte blir den gemenskap som önskas, på grund av exempelvis handikapp eller osäkerhet, som beskrivs i en intervju, kan de leda till att man som boende drar sig tillbaka till lägenheten allt mer. Måltider kan ätas i den egna lägenheten av olika anledningar, och det kan vara bra att samtala med de som bor på enheten om det finns något man kan göra för att underlätta om gemenskapen önskas.

Det ekonomiska perspektivet

På Bågen framkommer det att de befintliga resurserna inte räcker till för att arbeta med den nya måltidsrutinerna. På helgerna får man exempelvis återgå till att ta färdigkokt potatis från köket i stället för att koka själva.

Medarbetarperspektivet

Såväl enhetschefer som undersköterskor lyfter fram måltidsvärdar som en möjlig lösning. När undersköterskor är svårrekryterade skulle en måltidsvärd, som kan ha en annan kompetens än undersköterska, kunna arbeta med de måltidsrelaterade arbetsuppgifterna som beskrivs i bilaga 3, så att undersköterskan kan arbeta mer med direkta vårduppgifter. Måltidsvärdar har funnits en tid i landstingen i Kalmar och Sörmland, samt i Region Skåne. Här i Region Kronoberg har servicevärdar rekryterats under året, med syftet att arbeta med såväl måltider som städning. En måltidsvärd skulle kunna innebära kontinuitet i måltidsarbetet, men samtidigt skulle också undersköterskorna komma längre från måltiderna och dess betydelse, med risken att frågan då kommer längre från teamverksamheten.

UPPFÖLJNING – BRUKARUNDERSÖKNINGEN

Utvecklingen i Växjö kommun när det gäller frågorna om hur maten smakar och om måltiden är en trevlig stund på dagen har en positiv trend. Resultatet för Växjö kommun 2017 överensstämmer nästan helt och hållet med resultatet för länet och riket på dessa båda frågor.

	2015	2016	2017
Matens smak	66	72	74
Måltiden som stund	62	66	69

Tabell 1. Utvecklingen åren 2015-2017 i Växjö kommun i Socialstyrelsens årliga brukarundersökning gällande frågorna om hur maten smakar och om måltiden är en trevlig stund på dagen.

I brukarundersökningen 2017 hade Växjö kommun en svarsfrekvens på 63 % (jämfört med 60 % 2016). Av dessa besvarade 36 % enkäten själva eller med stöd, och för 64 % var det en annan person som besvarade frågorna. Av samtliga utskickade enkäter har alltså 22,7 % av mottagarna besvarat enkäten själva eller med stöd, 40,3 % har anhöriga/personal som har besvarat enkäten och 37 % har inte besvarat enkäten alls. Då Växjö kommun har 784 platser på särskilt boende innebär det att 178 personer själva/med stöd och 316 anhöriga/personal har tyckt till om frågor som bland annat berör matens smak och måltiden som trevlig stund – totalt 494 personer.

Om man tittar på frågorna som berör matens smak och måltiden som trevlig stund kan man se att personer som själva har fyllt i enkäten och anhöriga/personal som besvarat frågorna svarar väldigt likvärdigt. Det man generellt kan se är att män upplever måltiden som en trevlig stund i högre grad än vad kvinnor gör. Man kan också utläsa att de yngre (65-79 år) är mer kritiska till matens smak än vad de äldre är, då fler i den yngre åldersgruppen tycker att maten smakar ganska eller mycket dåligt. Resultatet för de människor som upplever ett sämre hälsotillstånd är också lägre både vad gäller matens smak och måltiden som upplevelse.

		Mycket/ganska bra	Varken eller	Ganska/mycket dålig
Hur smakar maten?	% av svaren	71 %	20 %	10 %
	% av alla	44,7 %	12,6 %	6,3 %
	antal personer	350 (av 784)	99 (av 784)	49 (av 784)
		Alltid/oftast bra	Ibland bra	Sällan/aldrig bra
Är måltiden en trevlig stund på dagen?	% av svaren	66 %	23 %	11 %
	% av alla	41,6 %	14,5 %	6,9 %
	antal personer	326 (av 784)	114 (av 784)	54 (av 784)

Tabell 2. Analys av svaren på frågorna om hur maten smakar och om måltiden är en trevlig stund på dagen i Socialstyrelsens brukarundersökning 2017.

Resultat i brukarundersökningen på Bågen och Birkagården

Bågen

På Bågen B har både personalgruppen på plan 3 och 4 arbetat med måltidsrutiner. Båda grupperna har arbetat med förbättringar utifrån de strukturerade måltidsobservationerna. Dessutom avlägsnades regenereringsugnen på Bågen plan 3. I intervju med de boende i juni 2017 upplevs matens smak som bättre än vid tidigare intervju, men det går inte att utläsa detsamma i resultatet av brukarundersökningen. Här är i och för sig resultatet för både plan 3 och 4 redovisat tillsammans, och den totala minskningen i resultat är inte lika markant som den är för Bågen A. Däremot kan man se en tydlig förbättring i resultatet för om måltiden upplevs som en trevlig stund, med en ökning från 55 till 67 %. På Bågen A kan man utläsa motsvarande minskning.

Birkagården

På Birkagården kan man se en ökning i resultatet på frågan om hur maten smakar. Under perioden för undersökningen började maten slutberedas i Birkagårdens mottagningskök i stället för på avdelningen. Resultatet på frågan om måltiden upplevs som en trevlig stund har ökat kraftigt, även om resultatet fortfarande är lågt. Insatserna på Birkagården genomfördes mitt under pågående mätperiod, varför det kan vara svårt att dra slutsatser om hur stor roll de har spelat för detta resultat.

		2016	2017
Hur smakar maten?	Bågen A (plan 1-2)	78	69
	Bågen B (plan 3-4)	67	63
	Birkagården (plan 2-3)	64	70
Är måltiden en trevlig stund på dagen?	Bågen A (plan 1-2)	67	55
	Bågen B (plan 3-4)	55	67
	Birkagården (plan 2-3)	27	56

Tabell 3. Resultat för projektgrupperna på Bågen B och Birkagården i Socialstyrelsens brukarundersökning 2016 och 2017 avseende frågorna om hur maten smakar och om måltiden är en trevlig stund på dagen.

REFLEKTIONER

Resultatet så här långt i måltidsprojektet stämmer väl överens med den forskning som ligger bakom Socialstyrelsens ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter”. Enhetens rutiner och rådande normer bland personalen påverkar måltiderna och måltidsmiljöns utformning i hög grad. Det är också möjligt att med förhållandevis enkla medel förbättra måltidsmiljö och måltidsupplevelse.

Inom det särskilda boendet är individen inte en gäst, utan i sitt eget hem. Socialstyrelsens ovan nämnda rapport liksom Växjö kommuns måltidspolitiska program uttrycker att den enskilde behöver inflytande och påverkansmöjlighet gällande var, när och vad man äter. Intervjuerna med såväl personal som de boende visar att vi fortfarande har en bit kvar på den vägen. Valmöjligheten mellan två rätter finns på både Bågen 3 och Birkagården, men när det gäller exempelvis val av portionsstorlek är det fortfarande personalen som bestämmer genom att lägga upp portionen på tallriken vid serveringsvagn eller serveringsdisk en bit från den boende. Bordsplaceringen är en annan fråga som helt ligger på personalen. I många fall verkar det till slut bli bra, men de boende som vi intervjuar har aldrig blivit tillfrågade om vad de helst vill få ut av en måltidssituation. I intervjuerna framkommer det att de anpassar sig och förlikar sig med situationen, trots att de har väldigt många idéer och önskemål. Att vi ska utgå från individens önskemål så som de har dokumenterats i genomförandeplanen innebär en utmaning. Vid de tillfällen det finns dokumentation som berör mat och måltider är den vanligaste informationen att man har behov av någon form av specialkost eller att man inte tycker om vissa livsmedel. Dokumentationen utgår inte från ett FAMM-perspektiv.

Valet av måltider sker i två steg. Oftast får den enskilde välja mellan då båda alternativen i samband med att beställningen läggs av avdelningen, senast två veckor innan maten serveras – oftast tidigare än så. Dessutom får de göra ytterligare ett val i själva måltidssituationen. Frågan är om det första steget verkligen är nödvändigt. Personalen har ofta väldigt god koll på vad de olika personerna på boendet tycker om, och skulle vid beställningsskedet istället kunna välja av båda rätterna i olika proportioner. Vissa omsorgstagare får en matsedel i sin lägenhet,

vilket uppskattas mycket. Likaså uppskattas det att dagens måltid presenteras på en menytavla samma dag. Viktigt är dock att menytavlan är lättläst. Svart tydlig text på vit botten uppskattas av flera.

Teamet är viktigt för att vi ska nå resultat. I måltidsobservationerna har undersköterskor (inklusive kostombud och aktivitetshandledare), enhetschefer, arbetsterapeuter, dietister och syn- och hörselinstruktörer deltagit med sina olika erfarenheter och kompetenser. Tillsammans har vi sett liknande situation med från olika perspektiv och skaffat oss en gemensam kunskapsplattform. Vi ser våra olika expertisområden, vad vi kan bidra med till den komplexa aktiviteten som en måltid är. Och med en drivande och stöttande enhetschef kan man komma mycket långt. På Birkagården involverades de boende och deras anhöriga vid ett möte, vilket gav ytterligare en dimension till arbetet.

DET FORTSATTA ARBETET

Det man ska komma ihåg är att vi än så länge enbart har arbetat med en måltid av dygnets alla. Vi har en bit kvar till skriftliga rutiner med tydlig ansvarsfördelning som omfattar planering, utförande och efterarbete för dygnets samtliga måltider. Arbetet med måltidsrutiner dessutom bara en åtgärd av flera beslutade, se bilaga 6.

För att vidmakthålla förändringar och arbeta för fortsatta förbättringar krävs ett kontinuerligt arbete med rätt kompetens och ett tydligt uppdrag.

Sprida och bredda

Metoden i sig bygger på att personalgrupper får vägledning till att såväl göra en nulägesbeskrivning av måltidssituationen på avdelningen som att ta fram en målbild för hur måltiderna kan komma att se ut. Hela personalgruppen engageras, men det är den arbetsgrupp som består av kostombud, aktivitetshandledare och enhetschef som med stöd av dietist ansvarar för att driva förbättringsarbetet vidare.

Att fastställa arbetsmetoden och göra den känd inom såväl omsorgsförvaltningen som måltidsorganisationen underlättar implementering, så alla på förhand är insatta i vad som kommer att göras.

Birkagården, mellanmålshantering

På Birkagården kommer en handlingsplan att tas fram för hur vi kan arbeta med mellanmål på särskilt boende för att få med dem i en helhet med utgångspunkt från FAMM.

Omsorgsmåltider

En rutin för omsorgsmåltider bör tas fram. Birkagården, Borgmästaren och Hagalund arbetar i dagsläget med omsorgsmåltider. Med hjälp av enhetschef och kostombud kan en rutin förslagsvis arbetas fram.

Mätmetoder

För att kunna mäta och följa upp hur måltidsrutinerna fungerar bör en lämplig mätmetod tas fram. Denna mätning skulle kunna vara en utveckling av nattfastamätningen, och omfatta samtliga måltider under dygnet. På så vis kan man dels flytta fokus från kväll/natt/morgon till ett dygnsperspektiv. Frågorna kring måltider i Socialstyrelsens verksamhetsmätning kan användas som utgångspunkt. Det finns ett kvalitetssäkrat mätverktyg i dagsläget som heter

MQI, Mealtime Quality Index. Det är ett instrument som mäter en helhet kring måltidssituationen med avseende på både måltider, mat och nutrition ur olika aspekter ur såväl ett personal- som brukarperspektiv. En grupp från omsorgsförvaltningen fick en presentation av instrumentet i juni 2017, men verktyget bedömdes som för djupgående och kostsamt. Förslag var att ett eget mätverktyg skulle tas fram internt i stället.

Livsmedelsverkets uppdaterade råd om måltider i äldreomsorgen

Under februari 2018 kommer Livsmedelsverkets uppdaterade ”Råd om måltider i äldreomsorgen”, som kommer att innebära stora förändringar jämfört med tidigare råd. En större vikt läggs på den individcentrerade vården och omsorgen när det gäller arbetet med mat, måltider och nutrition. Ett gott samarbete mellan olika professioner och verksamheter kommer att krävas för att uppnå våra målsättningar i Växjö kommun.

KÄLLOR

1. ”Bättre mat- och måltidsupplevelse i Växjö kommuns särskilda boenden” Rapport 2016, Anette Citron
2. ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter. Förslag till indikatorer.” Socialstyrelsen 2014.
3. ”Måltidspolitiskt program för Växjö kommun”, dnr KS/2014:676, Kommunfullmäktige 2015-06-15
4. Växjö kommuns budget 2017 med verksamhetsplan för 2018-2019
5. Arbetsexemplar av patientsäkerhetsplan för Växjö kommuns omsorgsförvaltning 2018
6. ”Måltiden – så mycket mer än bara mat” Malmö stad 2014
7. ”Riktlinjer för mat, måltider och nutrition” och ”Måltidsobservation” Vård- och omsorgsförvaltningen i Örebro kommun 2016-07-01
8. Fleximat I Landstinget Sörmland, <http://landstingetsormland.se/flexi>
9. Nutritionshandboken i Växjö kommun, www.vaxjo.se/nutrition
10. Livsmedelsverket, [måltidsmodellen](#)

BILAGOR

1. Projektbeskrivning, Bågen B
2. Projektbeskrivning, Birkagården
3. Måltidsrutin middag
4. ”Strukturerad måltidsobservation” Uppsala universitet 2015, Anja Saletti och Johanna Törmä

Projektbeskrivning, måltider på Bågen

Bakgrund

Måltidsprojektet i omsorgsförvaltningens särskilda boenden syftade till att öka nöjdheten med måltiden som en trevlig stund på dagen och smaken på maten. Särskilda boenden med serveringskök hade lägst resultat på båda frågorna i den nationella brukarundersökningen ”Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?” 2015. En faktor som enligt projektet påverkar svaren är uppvärmningen av maten, omsorgstagarnas möjlighet att välja maträtter samt ugnarnas och kylvagnarnas placering på dessa särskilda boenden. Resultatet för 2016 har förbättrats, men resultatet visar att måltidsmiljön i särskilt boende med serveringskök har ett lägre resultat än övriga köksformer.

Socialstyrelsen påvisar i ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter. Förslag till indikatorer” att studier inom området visar att möjlighet att välja maträtt påverkar aptit och energiintag.

Beskrivning

På Bågen B (plan 3-4) har resultatet av brukarundersökningen visat ett resultat på 55 avseende frågan om måltiden upplevs som en trevlig stund på dagen. Bågen är det särskilda boende med serveringskök där regenereringsugn och kylskåp av utrymmesskäl är mest svårplacerade. Dessutom har flera av de boende mycket goda möjligheter att lämna egna åsikter om måltidsmiljö och val av mat.

På sjukhuset i Nyköping har ett framgångsrikt arbete med att leverera kylda måltider komponentsvis från kök till vårdavdelningar bedrivits under en tid. Möjligheten att genomföra ett liknande system i Växjö kommun är mycket goda, med Älgvägens kök där kyld mat lagas från grunden och levereras till särskilt boende.

Syfte

Att undersöka om vi genom minskad användning av regenereringsugnen kan förbättra måltidsmiljön. Samtidigt undersöker vi också om leverans av portionsförpackade komponenter, som ger möjlighet för matgästen att välja maträtt i samband med måltid, kan ge en större nöjdhet med maten och därmed påverka energiintaget.

Utförande

Andreas Jonsson Åkerlund, enhetschef i måltidsorganisationen, Karolina Ekeröth, enhetschef på Bågen 2 och Cecilia Svanberg, dietist i kommunrehab utgör projektgruppen. Gruppen rapporterar till omsorgschef Carola Dahlqvist och rehabchef Ulf Gustafsson.

Bågen 3 kommer att få leverans av kylda måltider komponentsvis portionsförpackade. Huvudkomponent (kött/fisk/färs/fågel mm) och sås packas tillsammans i en portionsförpackning, potatismos, kokta grönsaker och råkost levereras i lite större förpackningar medan potatis/ris/pasta kokas på avdelningen (rå tvättad potatis med skal, okokt ris och okokt pasta levereras från Älgvägens kök). Portionsförpackningarna värms i mikrovågsugn, och valet av maträtt sker i samband med servering. Potatismos värms i ugnen samtidigt som potatisen kokas.

Måltidsutbudet utgörs av samma rätter som finns med på dagens matsedel. Portionerna kommer att packas i matdistributionen. På Bågen värms sedan enbart den mat som går åt för dagen. Portioner som ev blir över kan sparas och användas som alternativrätter senare i veckan.

Ugnen transporteras tillfälligt bort, två extra mikrovågsugnar installeras och extra bänkyta uppbådas. Värmeplattor köps in för att möjliggöra varmhållning av mat på serveringsvagn och för att smidigt kunna förvärma tallrikar.

På både Bågen 3 och 4 arbetar vi samtidigt på ett likvärdigt sätt med måltidsrutiner i övrigt med utgångspunkt från FAMM enligt måltidsprojektet på särskilt boende.

Utvärdering

Kommer den enskilde att uppleva skillnad i kvalitet?

Den stora utvärderingen sker i samband med socialstyrelsens brukarundersökning 2017. Svaren vi får där är inte specifikt kopplade till projektet, vilket kan ge ett neutralt utgångsläge. Personal och omsorgstagare kommer att intervjuas med samma frågeställningar som vid förstudien.

Kommer den nya hanteringen innebära att mer personaltid på vårdavdelningen går åt?

Potatiskokning (som kan göras till en social samvaro med boende) och uppvärmning av individuell matportion kan komma att ta längre tid. Å andra sidan försvinner hanteringen av ugnen som arbetsuppgift. När de nya måltidsrutinerna är implementerade kan hela arbetssättet bli tidssparande, om effektiviteten blir större kring arbetsuppgifterna. Ett par månader in i projektet gör vi en tidsåtgångsmätning på Bågen 3 och 4 under en vecka.

Kommer den nya hanteringen att innebära mindre matsvinn på vårdavdelningen?

Med portionsförpackningar kan mängden mat lättare uppskattas, och de portioner som inte värms kan sparas till ett annat tillfälle. Om den beställda mängden portioner kan minskas till kommande tillfälle kan det innebära en minskning av svinn på vårdavdelningen. Vi planerar in svinnmätningar före projektstart och under projektets gång på både Bågen 3 och 4.

Tidsplan

- 2016-12-06 Projektgruppens första möte på Bågen, besök och intervjuer med personal på avdelningarna
- 2016-12-21 Andreas, Cecilia och Rebecca Yxell (produktionsledare på Älgvägen) träffas för att planera hur produktionen och logistiken i köket kring delprojektet bör se ut.
- 2017-01-09 Cecilia, Rebecca, Karolina och kostombud på Bågen 3 träffas för att besluta hur beställningsrutiner och kommunikation mellan avdelning och kök ska gå till under utvärderingsperioden.
- 2017-01-11 Cecilia medverkar på APT på Bågen för information om projektet och kompetensutveckling
- 2017-02-01 Cecilia och Louise träffar kostombud för att gå igenom måltidsobservationsblanketten, och medverkar på APT på Bågen för ytterligare genomgång.
- Måltidsobservationer på Bågen 3 och 4 genomförs. Utvärdering av dessa tillsammans med kartläggning av enhetens nuvarande rutiner.*
- 2017-02-14 Cecilia och Rebecca träffar Karolina och personalgruppen på Bågen 3 för att planera projektet och rätta ut frågetecken.
- 2017-02-22 Cecilia medverkar vid APT. Resultat av måltidsobservationer går igenom. Förslag till måltidsrutin för middagen tags fram på respektive avdelning.
- 2017-02-27 Måltiderna levereras komponentsvis till Bågen 3, projektet startar och beräknas pågå under tre månader för att täckas in av kommande brukarundersökning som pågår 13 mars-28 maj 2017.

Projektbeskrivning, måltider på Birkagården

Bakgrund

Måltidsprojektet i omsorgsförvaltningens särskilda boenden syftade till att öka nöjdheten med måltiden som en trevlig stund på dagen och smaken på maten. Särskilda boenden med serveringskök hade lägst resultat på båda frågorna i den nationella brukarundersökningen ”Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?” 2015. En faktor som enligt projektet påverkar svaren är uppvärmningen av maten, omsorgstagarnas möjlighet att välja maträtter samt ugnarnas och kylvagnarnas placering på dessa särskilda boenden. Resultatet för 2016 har förbättrats, men resultatet visar att måltidsmiljön i särskilt boende med serveringskök har ett lägre resultat än övriga köksformer.

I den nationella brukarundersökningen får verksamheterna också svara på en enkät. En av frågorna handlar om huruvida enheten har skriftliga rutiner för hur dygnets måltider ska genomföras. Skriftliga rutiner är en av de måltidsindikatorer som Socialstyrelsen presenterar i ”Måltidsmiljö inom särskilda boenden och dagverksamheter. Förslag till indikatorer”. Måltidsprojektet i omsorgsförvaltningens särskilda boenden lyfte rutinfrågan som en av de viktigaste åtgärderna för att öka nöjdheten hos de boende.

Beskrivning

På Birkagården har resultatet av brukarundersökningen visat en kraftig sänkning av resultatet på frågan om måltiden upplevs som en trevlig stund på dagen. Från ett resultat på 73 % 2015 halkade resultatet ned till 27 % 2016. Någon liknande utveckling kan man inte se på någon annan enhet. Enhetschef på Birkagården efterfrågar stöd i processen att utveckla arbetssätt, vilket föranleder att vi arbetar mer intensivt med utvecklandet av måltidsrutiner här.

På Birkagården är såväl regenereringsugn som kylvagn placerade mitt i matsalsmiljön. I matsalen är det väldigt trångt av olika skäl. På plan 2, där de palliativa vårdplatserna finns, är det många som äter sina måltider på rummen. Det genererar i ett stort antal dukade brickor, som dels tar stor plats och dels är svåra att hantera i samband med att gästerna i matsalen blir serverade. På plan 3 är många omsorgstagare i stort behov av matningsstöd. Den stora mängden rullstolar i matsalen ger en trång miljö. Ugn och kylskåp tar upp en del av den värdefulla platsen i matsalen, samtidigt som passagen mellan ugn och kök är svår.

På Birkagården finns ett mottagningskök för kyld mat, som enbart serverar ut måltider till restaurangens gäster. I övriga mottagningskök som ligger i samma lokaler som särskilt boende slutbereds måltider till såväl restaurang som vårdavdelningar.

Syfte

Att se om en omställning av köksstrukturen på Birkagården tillsammans med strukturerade måltidsrutiner kan ge en måltidsmiljö som ger en högre nöjdhet bland gästerna och en smidigare mathantering för personalen.

Utförande

Andreas Jonsson Åkerlund, enhetschef i måltidsorganisationen, Ida Petersson, enhetschef på Birkagården och Cecilia Svanberg, dietist i kommunrehab utgör projektgruppen. Gruppen rapporterar till omsorgschef Carola Dahlqvist och rehabchef Ulf Gustafsson.

Carola har ansökt om ekonomiska stimulansmedel för att utöka bemanningen i köket på Birkagården med 70 % under resterande delen av 2017 (och 2018).

Andreas planerar vidare insatsen med personalen i köket, rustar köket för den nya hanteringen och ser till så att kontona i kostdatasystemet Mashie i vilket måltidsbeställningar sker kopplas rätt. Köket på Birkagården tar emot kylda måltider från Älgvägens kök för uppvärmning, kokar potatis/ris/pasta och grönsaker samt bereder råkost till avdelningarna vid middag och kvällsmat.

Specialkosterna portioneras snyggt på tallrikar som lämnats till köket från avdelningarna. De levereras upp kalla med huvudkomponent, bikomponent och grönsak, såsen portioneras i små kannor som också skickats ned från avdelningen. Specialkosterna värms i mikrovågsugn vid måltidstillfället, såsen värms och portioneras allt eftersom på tallriken under matningen.

Måltidsmöten planeras kontinuerligt in med köksansvarig Amela Curan och kostombud under året för att förbättra kommunikationsvägar och nå rätt grad av servicenivå. Ida kallar till dessa möten.

Cecilia handleder och utbildar gruppen enligt framtagen plan, och finns som stöd i processen för såväl kökets som vårdavdelningarnas behov.

Ida driver arbetet vidare med sin personal på vårdavdelningarna, och skapar möjligheter för personalen att bedriva ett professionellt arbetssätt i måltidssituationen bland annat med hjälp av Lapscare.

Informationsmöte om insatserna planeras in till ett anhörig- och brukarmöte, då det främst är anhöriga som fyller i brukarundersökningens enkät. Inbjudan skickas ut innan mätperioden startar.

Utvärdering

Kommer den enskilde att uppleva skillnad i kvalitet?

Den stora utvärderingen sker i samband med socialstyrelsens brukarundersökning 2017. Svaren vi får där är inte specifikt kopplade till projektet, vilket kan ge ett neutralt utgångsläge. Personal och omsorgstagare kommer att intervjuas med samma frågeställningar som vid förstudien.

Kommer det nya tillvägagångssättet att bli mer kostsamt för produktionen?

Under årets gång kommer vi att se hur mycket personal som behövs på Birkagården för denna hantering. Skulle vara spännande att se vad det innebär för Älgvägens del. Behöver Amela och Ellie ersättas med annan personal? Blir hanteringen av måltiderna till Birkagården enklare när tre skåp ersätts med ett/tre beställare ersätts av en?

Kommer den nya hanteringen innebära att mer personaltid på vårdavdelningen går åt?

Tidsplan

2017-01-12	Projektplanering med Ida, Louise Sund och Cecilia
2017-01-18	Genomgång av måltidsobservationsmaterial med kostombud, aktivitetshandledare, Ida, Louise och Cecilia
2017-01-20	Möte angående mottagningsköket på Birkagården med Andreas, Ida och Cecilia
2017-02-08	Sammanställning av utförda måltidsobservationer med kostombud, aktivitetshandledare, arbetsterapeut, Ida, Louise och Cecilia (syn- och hörselinstruktör har observerat på plan 3, kan ej närvara)
2017-02-15	Cecilia har utbildning/workshop och presentation av måltidsobservationer med personal på plan 2, aktivitetshandledare, Ida och Louise
2017-03-01	Cecilia har utbildning/workshop och presentation av måltidsobservationer med personal på plan 3 och Ida
2017-03-14	Möte med Andreas, Ida och Cecilia för att planera omställningen från kyld till varm mat på avdelningarna
2017-03-20	Måltidsmöte med kökspersonal, kostombud, Andreas, Ida och Cecilia
2017-04-03	Omställning av köket – leverans av varma måltider
2017-04-12	Anhörigmöte (med omsorgstagare)

Övriga noteringar

- Två sittningar på plan 3, maten skickas i dubbla kantiner med hälften i varje.
- Två alternativrätter på plan 2, val i måltidsögonblicket.
- Brickvagn till plan 2 för serveringar i lägenhet
- Omsorgsmåltid på plan 2 – Ida frågar de boende
- Förlängt måltidsansvar: köksturen får även ansvara för eftermiddagsmellanmål

Måltidsrutin middag – sammanställning av grupparbete

Under kostombudsutbildningen den 5 och 7 december 2016 fick de närvarande kostombuden från särskilt boende beskriva hur en middag går till från början till slut. Arbetet gjordes gruppvis i tolv grupper om 3-7 personer, där man fick beskriva de olika delmomenten i måltiden på post-it-lappar och sätta upp på en tidslinje. Nedan följer en sammanställning av de båda tidslinjerna. Där finns också kommentarer från arbetsterapeut, syn- och hörselinstruktör och kock infogade.

Materialet ska utgöra en grund till omsorgsförvaltningens kommande måltidsrutiner för särskilt boende, och kommer att bearbetas tillsammans med resultaten för arbetet med måltidsmodellen ur ett FAMM-perspektiv som gjordes vid samma tillfälle. Målet är att få fram rutiner som gäller för samtliga måltider på särskilt boende.

1. Ta upp måltidsbeställningar från de boende inför beställning. Tänk på att använda olika alternativ för att ta upp beställningen beroende på individ, t ex om någon har hörselnedsättning, synnedsättning eller talsvårigheter. För en dialog, anpassa storlek och utformande på text eller använd bildstöd.
2. Beställ mat enligt rutin i Mashie.
3. **Kylda måltider:** Hämta matvagnen och kontrollera att allt finns med. Sätt i kontakten. Mät temperatur enligt gällande egenkontrollprogram.
4. Presentera dagens måltider på whiteboardtavla i matsalen. Här är det också viktigt att anpassa sättet att förmedla information beroende på de enskilda brukarnas förmåga, t ex vid synnedsättning.
5. **Kylda måltider:** Sätt in första omgången mat i den förvärmade ugnen.
6. **Kylda måltider:** Sätt in andra omgången mat i den förvärmade ugnen.
7. Förvärm tallrikar och eventuella karotter i ugnen (60 grader i ca 20 minuter). *Förvärm värmeplattor.*
8. Duka borden med glas, bestick, servetter och kryddställ. Kom ihåg äthjälpmiddel/anpassade bestick och tallrikar till de som behöver. Använd gärna kontraster i dukningen; alternera mellan ljusa och mörka tallrikar beroende på maten. Vattenglas av färgat glas om man har svårt att se ett genomskinligt. Använd servetter i avvikande färg från bordet/underlaget. Hörselmässigt kan det vara en fördel att använda underlägg som dämpar skrammel från glas/porslin/bestick mot bordet. Ta bort allt annat som inte hör till måltiden.
9. Förbered serveringsvagnen med ex serveringsredskap, salladsskålar
10. Förbered brickor/vagn till de som vill äta i sina lägenheter
11. **Varma måltider:** Hämta matvagnen i köket, kör till avdelningen, kontrollera så att allt finns med. Mät temperatur enligt egenkontrollprogram.
12. Duka fram dryck, sylt, gurka och andra tempererade tillbehör på borden eller serveringsvagnen
13. Tänd lampor över borden, stäng av TV och radio. Sätt gärna på lugn måltidsmusik om det fungerar bra för personer med hörselnedsättning (med eller utan hörapparat). Är matsalen stor kan det behövas fler högtalare, så inte volymen behöver vara för hög. Tänd lamporna över borden. Personalen som jobbar i matsalen tar på serveringsförkläde.
14. Ta in mat på brickor/vagn till de som äter i sina lägenheter
15. Erbjud toalettbesök till de som ska gå ut i matsalen
16. Ta fram den varma maten på värmeplattor på serveringsvagnen

17. Välkomna/bjud in de boende till matsalen och måltiden, ledsaga/hjälp de som behöver.
18. Ge alltid möjlighet till en bra sittställning. De som redan sitter ska få chans att resa sig och sätta sig på nytt innan maten, och det är särskilt viktigt när man sitter i rullstol. Uppmana brukaren att själv ändra läge om det går, hjälp annars till med guidning eller personlyft för att få ett nytt bra sittande.
19. Ge eventuell medicin, om inte det redan gjordes i lägenheten.
20. Gå runt med matvagnen, berätta vad som erbjuds i mat- och dryckesväg och servera trevligt i önskad portionsstorlek. Det som kan serveras på bordet och tas av matgästen ska finnas framdukat, resten finns placerat på serveringsvagnen. Servera ett bord i taget eller först till de som äter själva och sedan till de som behöver hjälp eller servera de som äter fort sist. Erbjud hjälp med servett/haklapp. Individanpassa maten, t ex dela maten åt de som behöver hjälp, men gör det efter serveringen så man ser den hela maten presenterad först. Det är bra att alltid presentera vad som finns på bordet muntligt, och beskriva hur maten ligger på tallriken för dem med synnedsättning. Använd gärna klockmodellen.
21. Ofta sköter en person serveringen och de andra sitter ner vid bordet och stöttar där. Serveringspersonen sitter inte ner, utan är beredd att erbjuda påfyllning och serva. Personal som sitter med äter tillsammans ibland, stöter på, vägleder, hjälper de som behöver, samtalar för ökad trivsel och erbjuder mer mat. På vissa ställen äter man pedagogiskt/omsorgsmåltid.
22. Ibland går personal runt med brickor/vagn till de som äter i lägenheten vid detta tillfälle. Vilket är bäst hos er? Undersök var de som behöver hjälp finns – i matsalen eller lägenheten? Glöm inte att erbjuda mer till de som äter i lägenheten. Här kanske en person kan gå runt till de som äter i lägenheten och fråga, om de redan har blivit serverade?
23. Låt de boende äta upp i lugn och ro och ”smälta maten”. Ibland serveras dessert först när alla har ätit upp, ibland sker det bordsvis när alla vid samma bord är klara. Då dukas tallrikar från varmrätten av för samtliga i gruppen varpå desserten serveras (från serveringsvagn med erbjudande om portionsstorlek och tillbehör som tidigare?). Kaffe på maten till de som önskar. Finns det en separat soffgrupp där man kan dricka kaffe efter desserten kan man erbjuda de som vill att sätta sig där och prata.
24. När måltiden är över får de som behöver hjälp tillbaka till lägenheten, erbjuds toalettbesök och middagsvila. En person stannar kvar och dukar av, slänger matrester, sköljer ur kantiner, tar bort etiketter och sätter kantiner i matvagn/kylvagn, sätter igång disken, torkar bord och gör fint efter måltiden. Kör tillbaka matvagnen till köket.
25. Reflektion är den sista delen av måltiden. Räckte maten? Var någon rätt extra populär? Efterfrågades/saknades något tillbehör, eller behövs det beställas mer av någon vara till nästa måltid? Blev det mycket svinn? Kan något tas tillvara? Skriv gärna ned kommentarer på en utskriven matsedel eller i ett block inför nästa gång rätterna återkommer eller för feedback till köket (både positiv och negativ).

Övriga kommentarer

- Ibland delas måltiden av praktiska skäl upp i två sittningar. Om man har en trång matsal kan det vara att föredra, likaså om det finns många personer som behöver hjälp vid måltiden i förhållande till hur mycket personal som finns (parallellmatning bör aldrig förekomma). Till exempel kan de som har ätit frukost tidigast kan erbjudas att

äta i en första sittning, eller så kan man fråga om personliga önskemål. De som har behov av matningshjälp kan fördelas jämnt över de två sittningarna.

- Aktuella matkort eller annan sammanställning över de boendes specialkostbehov bör finnas till hands, så att rätt mat serveras till rätt person.
- Rätt man på rätt plats! När måltiden sätts igång håller en person i de uppgifter som rör sig i och kring matsalen, medan den övriga personalen serverar lunch i lägenheten, hjälper de boende på toaletten och ut till matsalen. Personen som sköter serveringen av mat bör inte hjälpa till med bestyr på toaletterna.
- Viktigt att hitta tillfället när det är mest optimalt att bjuda in de boende till matsalen, så de hinner sätta sig i lugn och ro men inte (om de inte vill) behöver vänta för länge.
- Valet av maträtter upplevs svårt. En nyckel kan vara att prata mycket om mat och om matsedeln på enheterna. Är det något brukarna saknar smakmässigt, något man längtar efter? Gör maten till en del i samtalen, det kan skapa ett sug efter mat. Förbered matpratet redan från morgonen – vad blir det för middag?
- Hur länge orkar brukaren sitta? Behövs det en vila innan maten för att brukaren ska orka sitta hela måltiden?
- Om det är svårt att hantera bestick kan plockmat vara lättare att hantera.
- Tänk på att stolarna ska vara dämpade/försedda med tassar så de inte skrapar mot golvet när de dras in och ut.

MÅLTIDSOBSERVATION

Vilken måltid serveras: _____

RUMMET				
Ljusnivå från: <i>I vilken grad är det ljus</i> Fönster Ej fönster/Täckta <input type="checkbox"/> Lampor Avstängd <input type="checkbox"/>	Inget ljus alls	Svagt ljus	Ganska ljus	Mycket ljus
Ljudnivå från: TV Avstängd <input type="checkbox"/> Radio/musik Avstängd <input type="checkbox"/>	Mycket hög (Väldigt störande)	Hög (Störande)	Ganska låg (Något störande)	Låg (Ej störande)
Telefon ringer	I mycket hög grad	I ganska hög grad	I ganska låg grad	Inte alls
Dukning <i>Rent/Ordning</i> Rent/avtorkat på borden <i>innan</i> måltiden börjar* * mat/dryck börjar serveras Undanplockat på borden/inget på borden som <i>inte</i> tillhör måltiden (arbetsmaterial, pärmar, böcker, tidningar, social aktivitet o dyl.)	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Förekomst av tillbehör innan måltid* * mat/dryck börjar serveras	Ja	Nej	Om flera gäster (patient, vårdtagare) <i>(om ja-svar)</i>	
Bestick	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Glas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Tallrik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Servett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servettställ?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Duk/löpare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Salt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Kryddor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Bordstabletter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Stearinljus/värmeljus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tända?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Blommor/bordsdekoration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Bröd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Smörgåsfett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>

Helhetsintrycket av rummet (rent/ordning/vackert/trevligt)	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket Trevligt
MÖTET				
Omsorgsmåltid	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Förekommer omsorgsmåltid	-----			
Sociala kontakter <i>Samtal mellan två eller fler personer</i>	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Mellan personal → gäst (P → G)	-----			
Mellan gäst → personal (G → P)	-----			
Mellan gäst → gäst (G → G)	-----			
Mellan personal → personal (P → P)	I mycket hög grad	I ganska hög grad	I ganska låg grad	Inte alls

Helhetsintrycket av mötet	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket trevligt

MATEN				
Matens servering	Ja		Nej	
På tallrik ("à la carte")	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Från karott (ställs på bordet)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Från serveringsfat (gäst tar själv)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
På tallriken	Varje komponent för sig: Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>			
Kontraster på maten: (komplettera varandra, kontraster)	Inga kontraster	Lite kontraster	Måttligt med kontraster	Mycket kontraster

Helhetsintrycket av maten (se aptitlig ut, dofta gott)	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket trevligt

Komponenter som serveras/erbjuds				
Dryck (lättöl, bordsvatten och mjölk m.m.)	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>		
Huvudkomponent (t ex kött, fisk, färs, korv)	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>		
Bikomponent (t ex potatis, ris, pasta)	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>		
Sås	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>		
Kokta grönsaker	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>		
Råa grönsaker eller färsk frukt	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>		
MÅLTIDSERVICE				
Erbjudande om dryck	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Gäst får <i>välja</i> mellan olika måltidsdryck	-----			
<i>Erbjudande om mer dryck</i>	-----			
Erbjudande om mat	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Erbjudande om <i>mer</i> mat Ej aktuellt <input type="checkbox"/>	-----			
Erbjudande om bröd/smörgås	-----			
Erbjudande om <i>mer</i> dessert Ej aktuellt <input type="checkbox"/>	-----			
Gäst får maten beskriven/presenterad	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Personal presenterar <i>varmrätt</i>	-----			
Personal presenterar <i>efterrätt</i> Ej aktuellt <input type="checkbox"/>	-----			
Helhetsintrycket av serveringen/erbjudandet (grad av service)	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket trevligt

LOGISTIK				
Lugn och ro under måltiden	I mycket hög grad (Väldigt störande)	I ganska hög grad (Störande)	I ganska låg grad (Något störande)	Inte alls (Ej störande)
Spring (personal)	-----			
Spring (gäst)	-----			
Spring (besökare)	-----			
Ej aktuellt <input type="checkbox"/>				
Skrammel/plock från kök	-----			
Diskmaskin stör	-----			
Annat: _____	-----			
Stöd vid måltiden	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
I vilken omfattning får gäst det <i>individuellt måltidsstöd</i> under måltiden (äthjälpmedel, matning, socialt stöd etc.)	-----			
Antal personal i förhållande till gäster:				
Antal personer/patienter som <i>behöver helt ätstöd</i> :				
Antal personer/personal som <i>ger helt ätstöd</i> :				
Arbetar personalen enligt rutinen för måltiden	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad

Helhetsintrycket av logistiken	Inte alls strukturerat	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad strukturerat

STÄMMNING				
Helhetsintrycket av stämningen	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket trevligt

Tid för måltiden	Start för måltid: (första gästen serveras dryck) Klockan:	Avslut för måltid (sista gästen har ätit klart) Klockan:	Avdukning: (porslin börjar plockas undan) Klockan:	