



Handläggare:
Staffan Halleskog
Telefon: 08-508 36 203

Till
Äldrenämnden
den 9 juni 2009

Utvärdering av kostprojektet 2007-2008

Förvaltningens förslag till beslut

Äldrenämnden godkänner förvaltningens avrapportering av projektet Mat & måltider för äldre 2007-2008.

Gunnel Rohlin
direktör

Raili Karlsson
avdelningschef

Sammanfattning

Med start våren 2007 och fram till årsskiftet 2008/2009 bedrev äldreförvaltningen ett kostprojekt, vars syfte var att verka för att förbättra matkvaliteten inom äldreomsorgens verksamheter. Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum har haft äldreförvaltningens uppdrag att belysa hur kostprojektets aktiviteter svarat mot uppställda mål, samt att ge ett underlag för att bedöma vilken kostkompetens som bör finnas centralt respektive lokalt i staden.

Äldreförvaltningen anser att kostenheten ska arbeta med strategiska frågor avseende mat och måltider för äldre. Kostenheten ska fungera som informationscentrum och expertfunktion inom området. Detta sker bl.a. genom att ta fram stadsövergripande rutiner, arrangera och bistå vid utbildningar, medverka vid upphandlingar, uppföljningar av gällande mat- och måltidsavtal och vara ett stöd till verksamheterna när det t.ex. gäller egenkontrollprogram. En viktig funktion är också att kostenheten har omvärldsbevakning och håller sig ajour med vad som händer

inom livsmedels- matområdet vad avser nyheter och förändringar samt tillser att verksamheterna får information därom.

Bakgrund

Med start våren 2007 och fram till årsskiftet 2008/2009 bedrev Stockholms stads äldreförvaltning ett kostprojekt, vars mål var att *”skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen”*. Projektet arbetade med tretton delområden. Samtidigt pågick i flertalet av de 14 stadsdelsförvaltningarna projekt med inriktning mot bl.a. måltidsmiljö, måltidsordning, motverka undernäring, maten i hemtjänsten, livsmedelshygien och egenkontroll, vilka finansierades med statliga stimulansmedel. Sammantaget innebär detta en kraftfull förstärkning av personal med kostkompetens, som tidigare i det närmaste helt saknats inom äldreomsorgen.

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum har haft äldreförvaltningens uppdrag att belysa hur kostprojektets aktiviteter svarat mot uppställda mål, samt att ge ett underlag för att bedöma vilken kostkompetens som bör finnas centralt respektive lokalt i staden. Uppföljningen har skett genom intervjuer med bl.a. äldreomsorgschefer samt genom en enkät till enhetschefer i stadens egna verksamheter.

Ärendet

I Äldrecentrums utvärdering av kostprojektet framgår att en strategiskt viktig uppgift var att utarbeta förslag till kostpolicy för stadens äldreomsorg. I oktober 2007 antogs kostpolicyn av äldrenämnden, och i april 2008 av kommunfullmäktige.

Därefter påbörjade projektet arbetet med att ta fram konkreta och verksamhetsanpassade råd och rekommendationer, dels i form av handbok, dels i form av en kostpärm. Dessa blev dock inte klara under projektiden och lanserades därmed inte i samband med kostpolicyn, vilket kan ha påverkat implementeringen och kännedomen av kostpolicyn ute i stadsdelsförvaltningarna.

Kostprojektet har genomfört seminarier och kurser för strategiskt valda grupper. Dessa var uppskattade av dem som deltagit. Under 2008 har kostprojektet genomfört kurser i enklare former av matlagning och fyra lokalt förlagda kurser. Därutöver har kostprojektet svarat för rådgivning till stadsdelarna.

Projektet har arbetat med att ta fram ett webbaserat utbildningsmaterial, vilket lanserades i oktober 2008. De flesta var positiva till det webbaserade utbildningsmaterialet men viss kritik har riktats mot materialet då det inte bedömdes helt anpassat till målgrupperna.

Kostprojektet har spridit information om de kostprojekt som drivits med statliga stimulansmedel i stadsdelarna, bl.a. genom nätverksträffar och ett erfarenhetsseminarium. Båda aktiviteterna var uppskattade av deltagarna.

Från stadsdelarnas sida svarar fem av de 14 som intervjuats ett klart ja på att stadsdelen haft nytta av kostprojektet. De intervjuade lyfter fram som positivt kostpolicyn, nätverket för projektanställda, möjlighet till stadsövergripande rutiner och att det finns någon att fråga. Det sistnämnda var särskilt viktigt för de två stadsdelar som inte haft något kostprojekt och därmed ingen lokalt anställd kostkompetens under de två projektåren.

Av enkäten till enhetschefer framgår att en fjärdedel anser sig ha haft nytta av kostprojektet vid äldreförvaltningen, och en tredjedel bedömer att stadsdelen framgent behöver stöd från en central enhet.

Vilka resurser som faktiskt kommer att finnas lokalt är osäkert. De bedömningar stadsdelarna själva gör är att cirka hälften troligen kommer att ha någon kostkompetens så länge det finns öronmärkta stimulansmedel. Så gott som alla intervjuade ser dock ett behov av lokal kostkompetens.

De intervjuade äldreomsorgschefernas bedömning är vidare att kostverksamheten vid äldreförvaltningen bör utveckla riktlinjer så att staden gör likadant, ta fram mallar för t.ex. egenkontroll, uppföljning och utbildning samt sprida goda exempel och utgöra en länk mellan stadsdelarna. Den centrala enheten bör utgöra en expertfunktion, den ska ligga i framkant, skicka ut nyhetsbrev, och sprida kunskap t.ex. via nätverk och annat stöd till stadsdelarnas kostkompetenta personer. Övriga intervjuade i stadsdelarna har liknande åsikter, och de lyfter också behovet av stöd vid upphandling.

Sammanfattningsvis kan konstateras att projektet genom framtagande av kostpolicy och de material - handbok, kostpärm och e-lärande – som planeras bli klara under 2009 lagt en god grund för det fortsatta arbetet med att säkerställa en bra kost i en god måltidsmiljö inom all äldreomsorg i staden. I det fortsatta arbetet är det önskvärt att inte ha för många olika delområden att arbeta med, utan koncentrera sig på de strategiska frågorna. Till dessa hör att utveckla riktlinjer och rutiner via handbok och kostpärm, mallar för t ex uppföljning, egenkontroll och utbildning, bistå vid upphandlingar och att utforma utbildningar som både egen regi och privat driven äldreomsorg kan använda. Enheten måste ha möjlighet att följa utveckling och forskning inom området och bistå stadsdelarnas kostkompetenta personer med ny kunskap via nyhetsbrev, nätverk och äldreförvaltningens hemsida.

För att på bästa sätt kunna tillgodogöra sig arbetet som gjorts vid äldreförvaltningens kostverksamhet och därigenom öka effektiviteten är det viktigt att stadsdelarna utvecklar sin mottagar- och samarbetsfunktion genom att utse en kostansvarig person med intresse och mandat att bestämma i frågor som rör mat och måltider i stadsdelen.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av äldreförvaltningen. Kommunstyrelsens pensionärsråd och äldrenämndens handikappråd har tagit del av ärendet den 2 juni 2009. Förvaltningsgruppen har behandlat ärendet den 3 juni 2009.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Kostprojektet avslutades vid årsskiftet 2008/2009 och kostverksamheten är en permanent verksamhet därefter. Förvaltningen föreslår i detta tjänsteutlåtande inriktningen framöver på kostverksamhetens arbetsuppgifter. Äldreförvaltningen instämmer i Äldrecentrums utvärdering att kostenhetens ska arbeta med strategiska frågor avseende mat och måltider för äldre.

I utvärderingen av kostprojektet framkommer att kostenheten vid äldreförvaltningen bör fungera som informationscentrum och expertfunktion i frågor som rör mat och måltider inom äldreomsorgen. Äldreförvaltningen anser att kostenheten kontinuerligt ska bistå med specialistkompetens inom området mat och måltider till ledning och personal. Kostenheten har ett ansvar för att ta fram stadsövergripande rutiner.

Förutom ovanstående anser förvaltningen att en viktig del i enhetens arbete är att medverka när staden gör såväl stadsövergripande som lokala matupphandlingar. Det är också viktigt att enheten deltar även i andra upphandlingar där kostfrågor ingår. Kostenheten ska kontinuerligt göra uppföljningar att de överenskommelser som finns i upphandlade mat- och måltidsavtal följs av avtalspartnern. Detta kan bl.a. gälla näringsinnehåll, utseende och matsedelns variation.

Äldreförvaltningen avser att fortsätta med insatser i form av utbildning till olika målgrupper i samråd med respektive stadsdelsförvaltning. Samrådet bör minimera risken att likartade utbildningar arrangeras både lokalt av stadsdelsförvaltning som centralt av kostenheten. Kostenhetens utbildningar utgår från utbildningspaket anpassade för olika målgrupper; kostombud, vårdpersonal, hemtjänstpersonal, sjuksköterskor med flera. Det är viktigt att kontinuerligt erbjuda utbildningar till olika målgrupper inom staden för en helhetssyn kring mat och måltider. Vid nyanställningar eller vid personalbyten ska nya utbildningstillfällen erbjudas. Rätt kunskap och kompetens behövs även för att hitta kostnadseffektiva lösningar.

Webbaserat material ska framöver utvecklas och göras mer lättillgängligt, för att möjliggöra utbildningar och studiecirklar på plats i den egna verksamheten. I dagsläget finns e-lärandet för verksamheter i stadens egen regi. Material som finns på webben kan skräddarsys för specifik verksamhet och målgrupp. Aktuell information om läkemedel och kost är ett annat område som ska utvecklas.

Ett kontinuerligt arbete för kostenheten är att vara ett stöd för verksamheternas arbete med lagstadgat egenkontrollprogram, vid utformning, uppdatering och utvärdering. Egenkontrollen ska vara anpassad efter respektive verksamhets behov. Erfarenheten visar att behovet av stöd är stort. En väl fungerande egenkontroll skapar både trygghet och tydlighet i arbetet för säker mat.

Arbetet med kvalitetssäkring av mat och måltider ska ske kontinuerligt i samverkan med förvaltningar, inte minst för att driva fram kvalitetsförbättringar.

Äldreförvaltningen instämmer i vikten av att det inom alla stadsdelsförvaltningar finns en kontaktperson med mandat och intresse att utveckla mat och måltidsfrågor. Dubbelarbeten kan undvikas med en kontaktperson som har insyn i den egna förvaltningens pågående arbeten och ärenden. Kostenhetens arbete med att sprida aktuell information eller vid distribution av nytt material skulle därmed också underlättas.

Kontinuerligt samarbete med pågående kost- och nutritionsprojekt inom staden ska fortgå. Kostenheten ska även delta i större nätverk där strategiska mat- och måltidsfrågor diskuteras. Att omvärldsbevaka och vara ajour med aktuella livsmedels- och hälsofrågor är mycket viktigt.

Äldreförvaltningen anser vidare att det är viktigt att erfarenheter från alla, såväl avslutade som pågående kost- och nutritionsprojekt, tas till vara och sprids som goda exempel till övriga verksamheter. Väl genomtänkta metoder, verktyg och instrument kan därmed komma till användning i hela staden.

Bilaga

1. Utvärdering av kostprojektet 2007-2008