



**STOCKHOLMS STAD
ÄLDREFÖRVALTNINGEN**

Ink. 2009-05-12

Dnr. 401-168/2009

Till Birgitta Persson, handläggare

Stockholm 2009-05-12
Skrivelse till äldrenämnden

RIKTIG MAT I ÄLDREOMSORGEN!

I Svenska Dagbladet den 11 maj framkommer att den mat som serveras på Stockholms sjukhus ofta är tillverkad av centraliserade cateringföretag och full av tillsatser. I artikeln hävdas dessutom att den mat som serveras på äldreboenden innehåller fler tillsatser än maten som serveras på sjukhusen. Men anledning av den senaste tidens avslöjanden bör äldreförvaltningen utreda kvaliteten på cateringmaten. Särskilt bör undersöka antalet tillsatser samt näringsinnehållet undersökas. Dessutom bör förvaltningen närmare undersöka möjligheterna att i upphandlingen av matleveranserna ställa krav på att en viss minimiandel av råvarorna ska vara närproducerade och ekologiska.

Under den förra mandatperioden bedrevs ett omfattande kompetensutvecklingsarbete för personalen i Stockholm stad. Som en del i detta startades bland annat en central enhet. Enheten har bland annat arbetat fram en kostpolicy som ska hjälpa personalen att tillhandahålla näringsriktig och god mat. För att en policy ska få verkligt genomslag i praktiken måste den kombineras med informations- och utbildningsinsatser för personalen. Detta saknas idag. Vi vill därför inom ramen för den kompetensutvecklingssatsning som vi presenterade i vår budgetreservation avsätta 3 miljoner kronor till utbildningsinsatser inom kost och näringslära för äldreomsorgspersonal.

Till detta kommer nedläggningen av flera servicehusrestauranger samt lokalt placerade kök i äldreboendena. Detta riskerar både att försämra matens kvalitet men kan också innebära att fler äldre tvingas äta ensamma på sina rum. Äldreombudsmannen lyfter också upp problemet att personalen sällan sitter med vid måltiderna. Många äldre uppfattar detta som en stor brist då man inte alltid kan få det stöd och den hjälp som man behöver. Att personalen kan ta

sig tid att sitta med vid måltiderna är också en viktig faktor i kvalitetsupplevelsen av kosten.

Ytterligare problem som idag finns på flera äldreboenden är det långa måltidsuppehållet mellan kvällen och morgonen. Detta bekräftar till exempel äldreombudsmannen i sin årsrapport för 2008. Ett för långt uppehåll mellan middagen och frukosten innebär risker för vätske- och näringsbalansen. Måltidsuppehåll på 12-14 timmar ska inte få förekomma.

Med anledning av ovanstående föreslår jag

- att äldreförvaltningen utreder kvaliteten på cateringmaten. Förvaltningen bör särskilt undersöka antalet tillsatser samt matens näringsinnehåll.
- att Stoppa nedläggningen av servicehusrestauranger.
- att införa en maxtid för det ofrivilliga måltidsuppehållet mellan middag och frukost.
- att kostenheten ges i uppdrag utforma vidareutbildning för personal inom äldreomsorgen. Utbildningen bör bland annat fokusera på ekologisk mat, närproducerade råvaror samt kostens betydelse för hälsan. Utgiftsramen får utökas med 3 miljoner kronor årligen för detta ändamål.

Leif Rönngren (s)