

Utlåtande 2008: RVI (Dnr 327-4347/2007)

Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg

Kommunstyrelsen föreslår kommunfullmäktige besluta följande
Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg antas, *bilaga 2*.

Föredragande borgarrådet Ewa Samuelsson anför följande.

Ärendet

Äldrenämnden har tagit fram förslag till kostpolicy. Förslaget innebär att mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen och att ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Den mat som erbjuds inom stadens äldreomsorg ska vara individanpassad och hänsyn ska tas till den äldres egna önskemål. Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.

I förslaget till kostpolicy för Stockholms stad redogörs för hur kostens inverkan på individen och samhället kommit allt mer i fokus. Höga krav måste ställas på den mat och de måltider som erbjuds äldre. Insatser och arbete med mat inom äldreomsorgen omfattas bland annat av hälso- och sjukvårdslagen, socialtjänstlagen och livsmedelslagstiftningen. Dessutom finns både nationella och internationella näringslivsrekommendationer för tillagning och servering av mat och måltider till äldre.

Maten har även stor betydelse för att förebygga undernäringstillstånd hos äldre. En bristfällig kost kan ge upphov till undernäring eller näringsbrist med sjuklighet och ökat vårdbehov som följd. Verksamheterna måste ta hänsyn till

matens betydelse för den enskildes hälsa och välbefinnande. Specialkost och kosttillskott föreslås erbjudas när behov föreligger. Vid medicinsk behandling kan maten och måltidsordningen ha en avgörande betydelse.

Förslaget till ny kostpolicy är uppdelat i följande fem delar:

- Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i den interna kontrollplanen.
- Alla som serveras mat och måltider inom Stockholms stads äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt ESS-gruppens rekommendationer (Livsmedelsverket, SLV 2003).
- Hänsyn ska tas till den äldre egna önskemål gällande såväl matens sammansättning som kvalitet och måltidsmiljö. Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses i möjligaste mån. Måltiden ska för den äldre utgöra en lustfylld måltidsupplevelse.
- Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.
- Alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål.

Beredning

Förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg har utarbetats av äldre-nämnden. Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret samt till stadsdelsnämnderna Farsta, Hässelby-Vällingby och Norrmalm. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 4 oktober 2007.

Stadsledningskontoret konstaterar att det finns behov av att förbättra kosten vid stadens äldreboenden. Genom att fokusera på kvalitet och livsmedelssäkerhet och kombinera det med ett systematiskt arbete kan positiva bieffekter uppnås inom andra verksamheter än äldreomsorgen. I stadens budget för 2008 står att särskilda insatser ska genomföras för att förbättra matkvaliteten. Stadsledningskontoret konstaterar att aktiviteterna i förslaget till kostpolicy ligger i linje med detta.

Farsta stadsdelsnämnd anser att kostpolicyn är väl formulerad, med målsättningar som är viktiga för äldreomsorgen. Den stämmer också väl överens med Stockholms stads äldreplan 2007-2011. Nämnden anser att intentionerna med kostpolicyn, med adekvat kompetens, kan genomföras. Det krävs att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Nämnden anser att kostpolicyn förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom organisationen.

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd ser positivt på att staden har en gemensam kostpolicy för alla verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom stadens äldreomsorg. Nämnden anser att det är viktigt att de råd och rekommendationer som äldreförvaltningen kommer att ta fram baserade på förslagen i policyn blir tydliga och uppföljningsbara. Nämnden anser att det bör byggas tillagningskök till såväl befintliga som nya äldreomsorgsenheter. Nämnden anser att staden bör lyfta fram och sprida goda exempel inom detta område, då kosten är ett positivt och viktigt konkurrensmedel mellan de enheter som de äldre kommer att få välja emellan. Nämnden anser att maten i så stor utsträckning som möjligt bör vara kravmärkt.

Norrmalms stadsdelsnämnd ser positivt på en gemensam kostpolicy för Stockholm stads äldreomsorg och har inget att invända mot förslaget.

Kommunstyrelsens pensionärsråd har ingen erinran.

Mina synpunkter

Kosten och måltidsupplevelsen är områden som prioriteras i stadens äldreomsorg. Äldreplanen, tillsammans med de nya riktlinjerna för biståndsbedömning, tydliggör kosten som en viktig kvalitetsfaktor för äldre. Vid äldreförvaltningen arbetar en enhet vars uppdrag är att lyfta kostarbetet, öka kunskaperna och sprida de många positiva exempel som finns i Stockholms stad, men också på andra platser i landet.

Ett vackert dukat bord med god mat i glada vänners lag är något som alla njuter av. Det är inte minst viktigt i omsorgen om stadens äldre. Maten är viktig för såväl kropp som själ, det vill säga att kosten har betydelse inte bara ur näringssynpunkt utan även ur ett socialt perspektiv. En helhetssyn på kosten, som beaktar såväl medicinska som kulturella aspekter, ska präglar arbetet. Måltiderna ska vara något som man ser fram emot, vilket fordrar att hänsyn tas till individuella önskemål och behov. Dessa förhållningssätt är centrala varför vi

välkomnar att de även präglar föreliggande förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg.

Jag vill också understryka betydelsen av att alla verksamheter som berörs av mat och måltider strävar efter en anpassning till nationellt antagna miljökrav och att nämnderna följer stadens miljöprogram.

Aldrig så välformulerade policydokument är emellertid i sig själva inte tillräckliga för att garantera reella kvalitetshöjningar i verksamheterna. Information, medvetandegörande och uppföljning är väsentliga för att säkerställa att policyns målsättningar faktiskt efterlevs. En återrapportering från stadsdelsnämnderna till äldre-nämnden om kostpolicyns implementering vore därför mycket välkommen. Rapporter, utvärderingar och uppföljningar bör så brett som möjligt göras offentliga och tillgängliga för alla som intresserar sig för, eller arbetar med frågor om kost, nutrition och måltidsupplevelse.

Bilagor

1. Reservationer m.m.
2. Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg

Borgarrådsberedningen tillstyrker föredragande borgarrådets förslag.

Reservation anfördes av borgarråden *Carin Jämtin* och *Roger Mogert* (båda s) och *Ann-Margarethe Livh* (v) enligt följande.

Vi föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta följande

1. Delvis godkänna förslaget till beslut
2. Policyn ändras till att individuella behov utifrån medicinska, etniska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses
3. Kostpolicyen tillförs stadens mål för andel inhandlad ekologisk mat, samt åtgärder för att uppnå detta
4. Policyn ska implementeras i all upphandlad äldreomsorgsverksamhet samt
5. Därutöver anföras följande

Den borgerliga majoritetens äldreomsorgspolitik motverkar grundintentionen i kostpolicyen: att förbättra matkvalitet för de äldre. Nedläggningar av servicehusrestauranger och upphandlingar av ett flertal kök/måltidsservice runt om i stadsdelarna talar emot den kvalitetsförbättring borgarna hoppas på genom denna policy. Stadsdelarnas verksamhetsplaner för 2008 visar att tiotalet kök och restauranger ska upphandlas under denna mandatperiod. Genom att privatisera dessa verksamheter kan staden därmed

förlora den uppföljningskontroll den tidigare hade och därmed ha svårare att garantera en bra matkvalitet.

En annan viktig aspekt på äldres kost är om det finns tillagningskök i äldreboendet, vilket lyfts fram i remissvaret från Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd. Ett eget kök ger utvecklingspotential och nya förutsättningar för kvaliteten i äldreomsorgen.

Vi instämmer i stort med den kostpolicy som tagits fram, men vi saknar en konkretisering av ärendet då flera viktiga aspekter saknas. En viktig aspekt är hur kostpolicyn ska följas upp. En uppföljning är nödvändig för att garantera att policyn i praktiken lever upp till intentionerna.

Ytterligare en väldigt viktig aspekt som stadsledningskontoret liksom det föredragande borgarrådet tycks ha missat, är att maten inom äldreomsorgen måste följa stadens uppsatta mål till 2010 om att öka andelen inhandlad ekologisk mat. Idag är målet satt till 15 %. I den förra majoritetens förslag till miljöprogram föreslogs 25 %. Vi anser att det borde finnas förutsättningar att öka detta ytterligare. Ekologisk mat har inte bara ett bättre näringsvärde många gånger, utan den smakar ofta bättre och ger måltiden ytterligare en kvalitet, som är hela syftet med kostpolicyn.

Vidare anser vi att det är självklarhet att individuella behov utifrån medicinska, etniska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses, och inte som det står skrivet i policyn något som ”i möjligaste mål” ska tillgodoses.

En annan aspekt som är viktig att uppmärksamma, är att se till att personalen blir väl informerad om policyn och att näringsperspektivet understryks. Många äldreboenden informerar om att de äldre kvinnorna generellt äter mindre mat. Därför blir det desto viktigare att den mat som serveras är näringsrik och god. Ett sätt kan vara att ha kostråd på alla äldreboenden, där matsedlarna anpassas efter de äldres behov och önskemål.

Vidare är det viktigt att äldre som beviljats bistånd i form av hemtjänst, själva får avgöra om de vill ha hemlagad mat eller matlåda.

Den borgerliga majoriteten och äldreborgarrådet stoltserar gärna med att de står för kvalitet och att de i sommar inför ”valfrihet” för stadens äldre. Samtidigt har äldreinspektörerna och äldreombudsmannen kunnat konstatera att kvalitén i vissa verksamheter är undermålig. Ett problem som idag finns på många äldreboenden, är det långa måltidsuppehållet mellan kvällen och morgonen. Detta bekräftar till exempel äldreombudsmannen i årsrapporten 2008, för verksamhetsåret 2007. Det är ett för långt uppehåll mellan middagen och frukosten, och därför blir det desto viktigare att uppmärksamma hur de äldres näringsintag planeras, så att vätske- och näringsbalansen uppnås jämnt över dygnet.

Äldreombudsmannen lyfter också upp att personalen ibland inte sitter med vid måltiderna, vilket uppfattas som en stor brist då den äldre inte kan få rätt stöd och hjälp. Att personalen kan ta sig tid att sitta med vid måltiderna är en viktig faktor i kvalitetsupplevelsen av kosten och bör således ingå i kostpolicyn.

Huruvida kostpolicyn stämmer överens med riktlinjerna som är tagna, framgår inte. Detta bör lyftas upp, liksom vilka regler som gäller vid upphandlingarna, samt hur kostpolicyn ska implementeras i redan upphandlad privat verksamhet.

Reservation anfördes av borgarrådet *Yvonne Ruwaida* (mp) enligt följande.

Jag föreslår kommunstyrelsen föreslå kommunfullmäktige besluta att

1. anta kostpolicyn för Stockholms stads äldreomsorg med följande tillägg:
 - Det skall i upphandlingen säkerställas att kosten i möjligaste mån är ekologisk och närproducerad och att transporterna sker miljövänligt.
Detta ska även gälla de entreprenaddrivna boendena.
2. därutöver anför följande:

Ekologisk mat har ett bättre näringsvärde och kan bidra till att förbättra de äldres allmäntillstånd. Ekologisk mat smakar också mer samt ger måltiden ytterligare en kvalitet.

Att maten är närproducerad samt sker med miljövänliga transporter torde vara i linje med de ambitioner och mål som samhället kommer att ställa upp inom de närmaste åren för att komma till rätta med klimatförändringarna. Åtgärder för att minska koldioxidutsläppen behövs, och kan genomföras, inom samhällets alla områden och det är därför viktigt att ha med klimataspekten i alla beslut som fattas.

Det är viktigt att det också framgår hur och när kostpolicyn skall följas upp.

Kommunstyrelsen delar borgarrådsberedningens uppfattning och föreslår kommunfullmäktige besluta följande

Kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg antas, *bilaga 2*.

Stockholm den

På kommunstyrelsens vägnar:
KRISTINA AXÉN OLIN

Ewa Samuelsson

Anette Otteborn

ÄRENDET

Äldrenämnden har tagit fram förslag till kostpolicy. Förslaget innebär att mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen och att ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Den mat som erbjuds inom stadens äldreomsorg ska vara individanpassad och hänsyn ska tas till den äldres egna önskemål. Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.

Äldrenämnden

Äldrenämnden beslutade vid sitt sammanträde den 16 oktober 2007 att godkänna förvaltningens förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg samt att föreslå kommunstyrelsen att föreslå kommunfullmäktige anta kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg.

Särskilt uttalande gjordes av Ewa Samuelsson (kd), Olle Andretzky m.fl. (m) och Helen Jäderlund Eckardt (fp), *bilaga 1*.

Särskilt uttalande gjordes av ledamoten Berit Kruse m fl (s), Margareta Johansson (v) och tjänstgörande ersättaren Ann-Sofi Matthiesen (mp), *bilaga 1*.

Äldreförvaltningens tjänsteutlåtande daterat den 21 september 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Mat är ett av livets stora glädjeämnen och en förutsättning för välbefinnande. Måltiden är en viktig social händelse med stor betydelse för den äldres känsla av sammanhang och meningsfullhet. Inom äldreomsorgen är det viktigt att erbjuda mat och måltider med god kvalitet, anpassad till individen. Alla som erhåller mat och måltider inom stadens äldreomsorg har rätt till en god, näringsriktig och livsmedelshygieniskt säker kost. Individens behov och önskemål ska uppmärksammas och tillgodoses.

En kostpolicy utgör grunden för god kvalitet på mat och måltider både för verksamheter i egen regi och för upphandlad verksamhet. Arbete med mat och måltider kräver samverkan och samordning över organisationsgränserna, till exempel mellan ledning och personal. Några exempel är vid kommunikation mellan kök och vård- och omsorgsboende, mellan leverantör och mottagare samt vid överrapportering av den äldres nutritionsstatus mellan landsting och kommun. Det är viktigt att man tillämpar lagstiftning och myndighetskrav på alla nivåer inom organisationen. Ett kvalitetstänkande i hela matkedjan förutsätter adekvat kompetens. Genomarbetade systemlösningar och ett helhetsperspektiv på mat och måltider gör att all mathantering

blir mer kostnadseffektiv för hela staden.

Kostpolicyn ska användas som underlag till äldreförvaltningens utformning av råd och rekommendationer för mat och måltider inom stadens äldreomsorg. Äldreförvaltningen kommer att ta fram ett dokument, i likhet med Livsmedelsverkets råd för förskola och skola, med övergripande vägledning, stöd och förslag utifrån föreslagen kostpolicy.

Kostpolicyn följs upp inom ramen för den interna kontrollen och ska därmed ingå i kontrollplanen.

Ekonomiska konsekvenser

Mat och måltider är redan idag en del av vård och omsorg. Äldreförvaltningen anser att kostpolicyn kan antas inom befintliga budgetramar.

Förslag till kostpolicy

– Mat och måltider ska präglas av ett tydligt kvalitets- och servicetänkande genom hela organisationen. Ansvar och befogenheter kring mat och måltider ska vara tydliga. Ett system för kvalitetssäkring ska finnas för mat och måltider och ingå i den interna kontrollplanen.

Ett tydligt kvalitets- och servicetänkande ger förutsättningar för en hög och jämn kvalitet på mat och måltider inom staden. För detta fordras att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Det förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom organisationen.

Genom kvalitetssäkring av mat och måltider, präglas verksamheten av ett service- och kvalitetstänkande med den äldre i centrum. Detta gynnar en långsiktig planering av mat- och måltidsverksamheten. Det leder även till en fortlöpande utveckling av mat- och måltidsverksamheten, med kontinuerlig uppföljning och utvärdering som följd.

Mat och måltider omfattas av en rad olika lagar och regler. Alla som berörs av mat och måltider ska känna till och följa gällande lagstiftning, avtal, bestämmelser och riktlinjer. Det innebär att ansvar, befogenheter och arbetsuppgifter ska vara tydliga i organisationen. Lagstiftningen är grunden för att erhålla och upprätthålla en god kvalitet.

– Alla som serveras mat och måltider inom Stockholm stads äldreomsorg ska erbjudas individanpassad mat och måltider som motsvarar gällande riktlinjer, utifrån de svenska näringsrekommendationerna (SNR), de nordiska näringsrekommendationerna (NNR) samt ESS-gruppens rekommendationer (Livsmedelsverket, SLV 2003).

Detta innebär att alla som serveras mat och måltider inom äldreomsorgen erbjuds mat och måltider som är individanpassade. Mat är ett viktigt redskap för att bevara hälsa och förebygga sjukdom, men också vid behandling av sjukdom.

– Hänsyn ska tas till den äldres egna önskemål gällande såväl matens sammansättning som kvalitet och måltidsmiljö. Individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella

och religiösa skäl ska tillgodoses i möjligaste mån. Måltiden ska för den äldre utgöra en lustfylld måltidsupplevelse.

En positiv måltidsupplevelse ökar möjligheten för den äldre att tillgodogöra sig serverad mat och dryck, vilket bibehåller, främjar och stärker hälsotillståndet och välbefinnandet. Måltidsmiljön har stor betydelse för aptiten. Måltiderna har en viktig roll som källa till sociala kontakter och gemenskap.

– Kvalitetskrav ska ställas vid upphandlingar, avrop och inköp av livsmedel och måltidstjänster.

En god upphandling är grunden för att kunna uppnå ett utbud av säker och bra mat. Upphandlingen ska vara affärsmässig och kravspecifikationen baserad på sakkunskap i ämnet. En regelbunden uppföljning av upphandlingen ska göras.

– Alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljömål.

En miljöanpassning minskar miljöbelastningen från mat och måltider samt från måltidsverksamheten. Den medverkar även till att nationella miljömål uppnås.

BEREDNING

Ärendet har remitterats till stadsledningskontoret samt till stadsdelsnämnderna Farsta, Hässelby-Vällingby och Norrmalm. Kommunstyrelsens pensionärsråd har tagit del av ärendet den 4 oktober 2007.

Stadsledningskontoret

Stadsledningskontorets tjänsteutlåtande daterat den 5 februari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

I stadens budget för 2008 har beslutats att stadsdelsnämnderna i samarbete med äldre-nämnden ska genomföra särskilda insatser för att förbättra matkvalitén. De äldre ska få en god och näringsriktig mat samt en lustfylld måltidsupplevelse. Det finns en rad förbättringsområden vad gäller de äldres mat och matmiljö. Stadsledningskontoret konstaterar att aktiviteterna i förslaget till kostpolicy ligger i linje med vad kommunfullmäktige har beslutat och leder till att målet kan uppfyllas. Om den föreslagna policyn införs är det viktigt att den följs upp av stadsdelsnämnderna på ett strukturerat sätt för att verifiera och säkerställa att den efterlevs.

Äldrenämnden anger att den föreslagna kostpolicyn kan inrymmas inom befintliga ekonomiska ramar. Stadsledningskontoret delar äldrenämndens uppfattning och förut-

sätter att aktiviteterna genomförs inom givna budgetramar.

Kontoret instämmer med äldrenämnden om att alla verksamheter som berörs av mat och måltider ska sträva efter en anpassning till nationellt antagna miljökrav. Kontoret vill dock framhålla att nämnderna även i detta hänseende ska följa stadens miljöprogram.

Stadsledningskontoret föreslår kommunstyrelsen besluta i enlighet med detta tjänsteutlåtande.

Farsta stadsdelsnämnd

Farsta stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som svar på remissen.

Reservation anfördes av Patrik Slimane (mp), Gunnar Sandell m fl (s) och Malin Larsson (v), *bilaga 1*.

Farsta stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 28 december 2007 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen anser att kostpolicyn är väl utformad med målsättningar som är viktiga för äldreomsorgen. Den föreslagna policyn stämmer väl överens med Stockholms stads äldreplan för åren 2007-2011. Policyn ska tillämpas av de verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom staden äldreomsorg. Mat- och måltidsverksamhet ska präglas av service- och kvalitetstänkande med den äldre i centrum.

Den föreslagna kostpolicyn ska användas som underlag till äldreförvaltningens utformning av råd och rekommendationer för mat och måltider inom staden äldreomsorg. Äldreförvaltningen anser att kostpolicyn kan antas inom befintliga budgetramar.

Förvaltningen anser att intentionerna med kostpolicyn kan med adekvat kompetens genomföras. Det krävs att ledning och personal kontinuerligt utbildas med hänsyn till ansvar, befogenheter, arbetsuppgifter och lagstadgade krav. Kostpolicyn förutsätter ett system som tillhandahåller fastlagda rutiner, regelbunden uppföljning och utvärdering samt en tydlig ansvarsfördelning för mat och måltider inom organisationen.

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd

Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 29 januari 2008 att överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande som sitt remissvar till kommunstyrelsen samt att komplettera förslaget med följande synpunkter.

Frågan om kosten inom äldreomsorgen är angelägen och förslaget nedan viktigt och behjärtansvärt. Det nämnden vill påpeka utöver förslaget är följande:

a.

Se till att det byggs tillagningskök till såväl befintliga som nya äldreomsorgsenheter. Dessa kan möjliggöra en utvecklingspotential och nya förutsättningar för de idag få aktörer inom denna bransch. Att en äldreomsorgsverksamhet kan anställa sin egen ”stjärnkock” kan i sig betyda ett lyft för enheten. Se bara vad det inneburit att ha ett tillagningskök i några av våra grundskolor (t.ex. Backluraskolan) med flera rätter att välja emellan, fantastisk smaksättning, dofter, salladsbord mm. Likaväl som barnen äter och njuter ska våra äldre få göra det!

b.

Lyft fram och sprid goda exempel inom detta område i staden. Kosten är ett positivt och viktigt konkurrensmedel mellan de enheter, som de äldre kommer att få välja emellan. Inte bara en mycket god mat och dryck att dricka till, utan också andra faktorer kan spela in – lugn atmosfär, behaglig bakgrundsmusik, vacker miljö, konst mm.

c.

Maten bör i så stor utsträckning som möjligt vara kravmärkt för att därmed höja kvaliteten.

Hässelby-Vällingby stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 2 januari 2008 har i huvudsak följande lydelse.

Förvaltningen ser positivt på att staden har en gemensam kostpolicy för alla verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat och måltider inom stadens äldreomsorg. Ett gott näringstillstånd är en förutsättning för att undvika sjukdom och behålla hälsan. Alla individer; friska, sjuka, unga och gamla har rätt att erhålla en adekvat, till individen och dennes tillstånd anpassad näringstillförsel.

Maten är en viktig livskvalitetshöjande faktor för de äldre. Den ska vara vällagad och näringsriktig och hänsyn ska tas till individuella önskemål. För att öka matglädjen och aptiten är också den sociala samvaron vid måltiden och miljön vid måltidssituationen av betydelse. Förvaltningen anser att de individuella behov utifrån medicinska, etiska, kulturella och religiösa skäl som lyfts fram i kostpolicyn är angelägna. Därför är det viktigt att de råd och rekommendationer som äldreförvaltningen kommer att ta fram baserade på förslagen i policyn blir tydliga och uppföljningsbara.

Norrmalms stadsdelsnämnd

Norrmalms stadsdelsnämnd beslutade vid sitt sammanträde den 24 januari 2008 att remissen besvaras med stadsdelsförvaltningens tjänsteutlåtande.

Reservation anfördes av vice ordföranden Lars Arell m.fl. (s), *bilaga 1*.

Särskilt uttalande gjordes av ledamoten Hans Enroth (v), *bilaga 1*.

Särskilt uttalande gjordes av ledamoten Yildiz Kafkas (mp), *bilaga 1*.

Norrmalms stadsdelsförvaltnings tjänsteutlåtande daterat den 21 november 2007 har följande lydelse.

Förvaltningen ser positivt på det utarbetade förslaget till ”Kostpolicy för Stockholm stads äldreomsorg”.

RESERVATIONER M.M.

Äldrenämnden

Särskilt uttalande gjordes av Ewa Samuelsson (kd), Olle Andretzky m.fl. (m) och Helen Jäderlund Eckardt (fp) enligt följande:

Ett vackert dukat bord med god mat i glada vänners lag är något som alla njuter av. Det är inte minst viktigt i omsorgen om stadens äldre. Maten är viktig för såväl kropp som själ, det vill säga att kosten har betydelse inte bara ur näringssynpunkt utan även ur ett socialt perspektiv. En helhetssyn på kosten, som beaktar såväl medicinska som kulturella aspekter, ska präglar arbetet. Måltiderna ska vara något som man ser fram emot, vilket fordrar att hänsyn tas till individuella önskemål och behov. Dessa förhållningssätt är centrala i majoritetens politik varför vi välkomnar att de även präglar föreliggande förslag till kostpolicy för Stockholms stads äldreomsorg.

Aldrig så välformulerade policydokument är emellertid inte i sig själva tillräckliga för att garantera reella kvalitetshöjningar i verksamheterna. Information, medvetandegörande och uppföljning är väsentliga för att säkerställa att policyns målsättningar faktiskt efterlevs. En återrapportering från stadsdelsnämnderna till äldrenämnden om kostpolicyns implementering vore därför mycket välkommen.

Särskilt uttalande gjordes av ledamoten Berit Kruse m fl (s), Margareta Johansson (v) och tjänstgörande ersättaren Ann-Sofi Matthiesen (mp) enligt följande:

Vi instämmer i stort med äldreförvaltningens förslag till beslut, men vi saknar en konkretisering av ärendet. Flera aspekter saknas. En viktig aspekt är hur kostpolicyn ska följas upp. En uppföljning är nödvändig för att garantera att policyn i praktiken lever upp till intentionerna.

En annan aspekt som är viktig att uppmärksamma, är att se till att personalen blir väl informerad om policyn och att näringsperspektivet understryks. Många äldreboenden informerar om att de äldre kvinnorna generellt äter mindre mat. Därför blir det desto viktigare att den mat som serveras är näringsrik och god. Ett sätt kan vara att ha kostråd på alla äldreboenden, där matsedlarna anpassas efter de äldres behov och önskemål.

Vidare är det viktigt att äldre som beviljats bistånd i form av hemtjänst, själva får avgöra om de vill ha hemlagad mat eller matlåda.

Ett problem som idag finns på de flesta äldreboenden, är det långa måltidsuppehållet mellan kvällen och morgonen. Det är för långt mellan middagen och frukosten, och därför är det särskilt viktigt att uppmärksamma hur de äldres näringsintag planeras, så att vätske- och näringsbalansen uppnås jämnt över dygnet.

Huruvida kostpolicyn stämmer överens med riktlinjerna som är tagna, framgår inte. Detta bör lyftas upp, liksom vilka regler som gäller vid upphandlingarna, samt

hur kostpolicy ska implementeras i redan upphandlad privat verksamhet.

I upphandling ska säkerställas att kosten i möjligaste mån är ekologisk, närproducerad och att transporterna sker miljövänligt. Detta ska även gälla för de entreprenad-drivna boendena.

Farsta stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av Patrik Slimane (mp), Gunnar Sandell m fl (s) och Malin Larsson (v) enligt följande:

Den kostpolicy som föreslagits ser bra ut. Vi vill lägga till en punkt:

- Det skall i upphandlingen säkerställas att kosten i möjligaste mån är ekologisk och närproducerad och att transporterna sker miljövänligt.

Ekologisk mat har ett bättre näringsvärde och borde således förbättra de äldres allmän-tillstånd. Ekologisk mat smakar också mer samt ger måltiden ytterligare en kvalitet.

Att maten är närproducerad samt sker med miljövänliga transporter torde vara i lin-je med de ambitioner och mål som samhället kommer att ställa upp in om de närmsta åren för att komma till rätta med klimatförändringarna.

Vi anser även det även bör framgå hur och när kostpolicy skall följas upp.

Norrmalms stadsdelsnämnd

Reservation anfördes av vice ordföranden Lars Arell m.fl. (s) enligt följande:

Vice ordföranden **Lars Arell** m.fl. (s) ansåg att stadsdelsnämnden skulle ha beslutat att:

1. Besvara remissen i huvudsak i enlighet med förvaltningens förslag.
2. Föreslå att policyn ändras på så sätt att individuella behov utifrån medicinska, etniska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses.
3. Därutöver anföras:

Det remitterade förslaget är positivt men saknar konkretisering. Det är sedan länge känt att just maten och måltiderna har en mycket stor betydelse för gamla människor. Dessa frågor berör hälsotillståndet, och är bland de sista delarna av livet som kan bjuda på lust och livsglädje. Det är därför angeläget att äldreförvaltningen snarast kompletterar med faktiska råd om hur kvalitetsuppföljning ska utföras och kontrolleras så att kostpolicy verkligen får genomslag.

En av de första åtgärderna måste vara att informera personalen om den nya policyn samt att skapa möjligheter för de äldre att påverka mathållningen. Det gäller både dem som bor på särskilt boende och dem som erhåller tjänster i hemmet.

Förslaget ska rymmas inom budgetramarna och det är angeläget att koppla kostpolicy till de nya riktlinjerna för biståndsbedömning så att policyn snabbt implementeras i verksamheterna. Vidare måste alla aktuella upphandlingsunderlag tydligt innehåll-

la krav i enlighet med policyn. Upphandling ska också innehålla stadens miljömässiga krav samt gälla lika för egen-regi och entreprenad drivna verksamheter.

Vidare är det en självklarhet att individuella behov utifrån medicinska, etniska, kulturella och religiösa skäl ska tillgodoses och inte, som det står skrivet i policyn, något som i möjligaste mån ska tillgodoses.

Särskilt uttalande gjordes av ledamoten Hans Enroth (v) enligt följande:

Vi instämmer i stort med förvaltningens förslag till beslut, men vi saknar hur kostpolicyn ska följas upp. En uppföljning är nödvändig för att garantera att policyn i praktiken lever upp till intentionerna. Ett problem som idag finns på de flesta äldreboenden är det långa måltidsuppehållet mellan kvällen och morgonen. Det är för långt mellan middagen och frukosten, och därför att det särskilt viktigt att uppmärksamma hur de äldres näringsintag planeras. Ingen ska behöva somna hungrig.

Särskilt uttalande gjordes av ledamoten Yildiz Kafkas (mp) enligt följande:

Måltider handlar inte bara om intag av livsnödvändig näring anpassad till individ. De har också stor betydelse för socialt umgänge och välbefinnande. För de äldre som har kraft att ta sig till matsal eller restaurang och föredrar servering istället för matlåda är tillgången till en närbelägen restaurang som kommunen har avtal med eller en matsal i fastigheten där de äldre bor en förutsättning för att ha en miniminivå av socialt umgänge.

I detta sammanhang vill vi uppmärksamma på följande synpunkt som kom fram vid stadsdelens pensionärsråds sammanträde den 21 januari 2008: *”För att skapa möjligheter för äldre som är isolerade i sina hem, att äta en måltid tillsammans med andra vill förvaltningen inrätta en busslinje mellan olika strategiska punkter inom stadsdelen med slutdestination Väderkvarnens restaurang”*.

Det bästa vore att varje enhet med ansvar för äldreomsorg har tillgång till egen matsal och eget kök där de äldre har möjlighet att påverka kvalitén. Samtidigt bör det finnas möjlighet för dem som ibland vill kunna besöka en restaurang. Valmöjlighet bör gälla även hemtjänstberoende äldre och de bör själva bestämma om de vill ha matlåda eller hemlagad mat.

För övrigt hänvisar vi till socialdemokraternas, miljöpartiets och vänsterpartiets gemensamma särskilda uttalande i äldrenämnden den 23 oktober 2007, där man särskilt lyfter upp vikten av uppföljning och konkretisering av förslaget samt behovet av att ha kostråd i äldreboendet.