

Måltidsprojekt blir nytt arbetssätt



Vi som arbetade i projektet:

Terhi Jonsson, verksamhetschef Säbo
Katarina Hedin Larsson, enhetschef Torpsro
kökschef
Eva Berglund, enhetschef Hallstaborg

Evonne Mattsson, kostchef
Jessica Falk Nilsson,

Mira Capljak, kökschef

God och näringsrik mat till våra äldre

Nytt arbetssätt ska höja och säkerställa kvalitén på maten som serveras på våra äldreboende

Med start i höst kommer kostorganisationen att planera och laga alla dagens mål och leverera dem till kommunens boenden fem dagar i veckan. På fredagar levereras kall mat till helgen som omvårdnadspersonalen värmer och serverar.

Med det nya arbetssättet uppfyller vi bättre Livsmedelsverkets och Socialstyrelsens råd om bra måltider för våra äldre



Illustration från Livsmedelsverket

Bakgrund

Nationella riktlinjer, kostprojekt och testperiod

- *Livsmedelsverkets nya nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen*
Med fokus på att stimulera aptit och främja matglädje för att förebygga ohälsa
- *Socialstyrelsens för råd för måltidsmiljö och förebygga undernäring*
- *Kostprojektet på Hallstaborg 2019*
Kock från kostorganisationen placerades på Hallstaborg. Lagad dagens alla måltider och ansvarade för inköp av livsmedel. Goda resultat för de boende, omvårdnadspersonalen och ekonomin
- *Testperiod 10 veckor under vårvintern 2021*
Furubacken, Gläntan, Utsikten och Torpsro fick frukost och mellanmål levererat från köket Torpsro. Avdelningarna beställde råvaror/tillbehör till måltiderna via köket. Goda resultat med nöjda pensionärer, förbättrade rutiner för omvårdnadspersonalen, likvärdigt utbud på boenden.

Fördelar med nytt arbetssätt

- Omvårdnadspersonalen kan ägna mer tid åt de äldre när planering, inköp och tillagning av frukost och mellanmål överläts till kostorganisationen
- Vi tar tillvara omvårdspersonalens och kockarnas kompetens på bästa sätt
- Vi höjer och säkerställer kvalitén på alla måltider som serveras på våra äldreboende
- Vi erbjuder ett likvärdigt måltidsutbud på alla boenden
- En minskad oro hos de boende bidrar till förbättrad arbetsmiljö för omvårdnadspersonalen
- En ökad kontroll över livsmedelsinköp, mängder och kvalité ska minska kostnader och matsvinn
- Kostorganisationens medarbetare jobbar 5 dagarsvecka
- Vi möjliggör för underhållsarbete i våra kök under helgerna
- Investering av kylskåp i kök och på avdelningar samt utrustning för matleveranser så som transportboxar beräknas ge lägre driftskostnader, då helgarbete och helgtransporter utgår för kostorganisationen.

Våra äldre är vinnarna!

- Erbjudas näringsrika och goda måltider 8 gånger om dagen
- Många och små måltider serveras för att främja aptiten och öka matglädjen
- Större möjlighet att äta tillräckligt mycket mat och på så sätt minska ofrivillig viktnedgång och oro
- Möjlighet att sprid ut måltiderna mer över dygnet för att minska nattfastan
- När fler gemensamma måltider serveras ökar möjligheten till social samvaro och trivsel

