

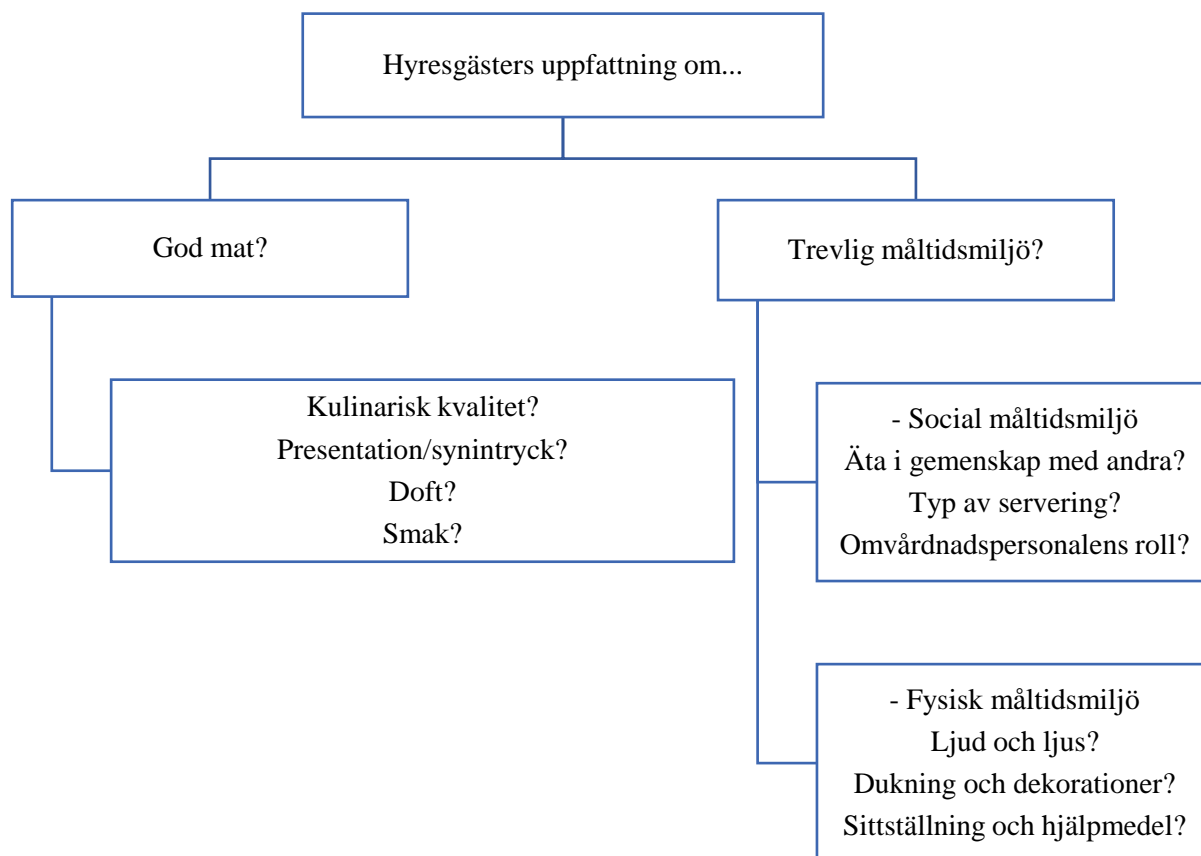


Charlotte Thelander  
Leg. Dietist  
charlotte.thelander@trelleborg.se  
0410 – 73 40 96

Socialnämnden

## Bilaga: Förslag på åtgärder

Med syftet att skapa en tydligare bild av hyresgästers uppfattning om god mat och trevlig måltidsmiljö kan förslagsvis enkäter, fokusgrupper samt digitala enkätverktyg användas. Figur 1 visar exempel på aspekter som kan påverka hyresgästers uppfattning om maten och måltidsmiljön.



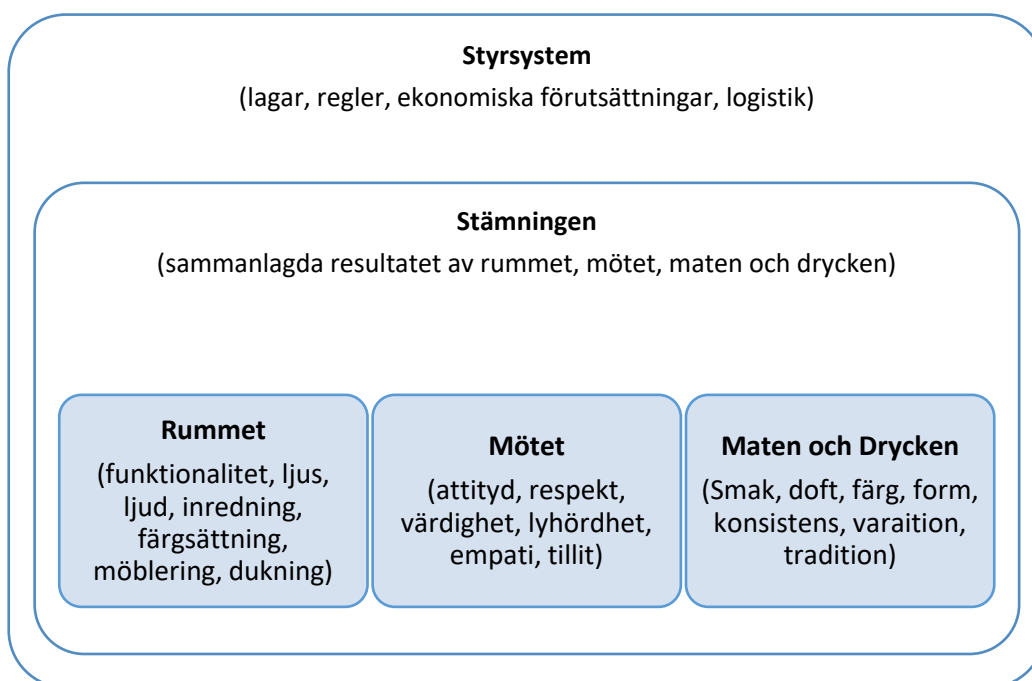
**Figur 1: Utvärdering av hyresgästers uppfattning om god mat och trevlig måltidsmiljö**

Utvärdering av goda exempel föreslås. Detta kan inkludera både goda exempel inom kommunen samt från andra kommuner som placerat sig högt i Socialstyrelsens öppna jämförelser.

Måltidsmodellen (Livsmedelsverket) ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas i planering och uppföljning av offentlig måltidsverksamhet. Modellen består av sex områden som alla är viktiga för att den som äter av maten ska må bra och känna måltidsglädje. Områdena är god, integrerad, trivsamt, hållbar, näringsriktig och säker.

Att måltiden är god och trivsamt är viktigt för att maten ska ätas upp. En bra måltid är även näringsriktig för målgruppen. Måltiden ska vara säker att äta, till exempel ur livsmedelshygienisk synpunkt, men även säker för en hyresgäst med allergi eller behov konsistensanpassning. Med hållbar menas måltider som bidrar till en miljömässigt hållbar utveckling. En integrerad måltid menas att måltiden är en del av omsorgen.

FAMM (Five Aspects of Meal Model) är framtagen på Restaurang- och hotellhögskolan vid Örebro universitet. Modellen har utvecklats inom forskningsområdet måltidskunskap, och belyser de fem aspekterna rummet, mötet, maten (och drycken), styrsystemet och stämningen. Syftet är att ge hyresgästen en så optimal nöjdhet som möjligt under måltiden. FAMM föreslås implementeras som ett verktyg i att kvalitetssäkra måltidsupplevelsen.



**Figur 3: Illustration av FAMM (Five Aspects of Meal Model)**

Med inspiration från Livsmedelsverkets “Bra måltider i äldreomsorgen, 2018”, kan fem framgångsfaktorer för bra måltider inom äldreomsorgen, beskrivas enligt följande:

### 1. Fokusera på individen och skapa delaktighet

Locka till aptit och matglädje genom att utgå utifrån individens behov, önskemål och vanor. Utveckling av möjlighet att välja alternativa maträtter, tillbehör och måltidsdryck föreslås genom gemensamma rutiner och vidareutveckling av kostdataprogram. Måltidsråd, där hyresgäster får möjlighet att påverka maten och måltidsmiljön, föreslås.

### 2. Satsa på kunskap och kompetens

Skapa en verksamhet med kompetent och engagerad personal. Utbildningsinsatser som föreslås inkluderar:

- Måltidsmodellen
- FAMM
- Frukost- och mellanmålsinspiration för omsorgspersonal
- Mat, måltider och geriatrisk nutrition
- Kostdataprogram – en del av styrsystemet

Skapa engagemang! Tidigare arrangemang inom särskilt boende i Trelleborg som upplevs ha skapat delaktighet och engagemang inkluderar dukningstävlingar och användning av sociala medier för att visa upp och dela goda exempel inom måltidsområdet.

### 3. Se till helheten – använd måltidsmodellen

Modellen ger ett helhetsperspektiv på bra måltider och kan användas vid både planering och uppföljning av måltider.

### 4. Tydliggör ansvar och möjliggör samarbete

Tydliggör ansvarsområden för berörda yrkesgruppen och skapa en organisation med tydligt mandat att driva utvecklingen framåt. Kostombudets roll föreslås att förtydligas.

### 5. Sätt upp mål och prioritera måltiden

En gemensam målbild! →

Sveriges bästa  
matupplevelse år 2023!

Maten och måltidsmiljön föreslås att kontinuerligt utvärderas, till exempel med ett digitalt verktyg där hyresgäster kan skatta måltidsupplevelsen.

En plan kan fastställas utifrån nuvarande läge, sammanställning av hyresgästers åsikter, samt utvärdering av goda exempel, vetenskap och beprövad erfarenhet. Planen kan innehålla struktur för implementering inklusive mätbara mål, konkreta arbetsuppgifter samt tid för genomförande och kontinuerlig uppföljning. Organisatoriskt ansvariga och yrkesroller/personer i kommunen kan utses och ansvarsområden specificeras.

Uppskattade kostnader för att genomföra utbildning, internt och externt, beräknas till sek 250 000 fördelat på:

- |  |            |
|--|------------|
| • Måltidsmodellen och FAMM               | sek 80 000 |
| • Frukost- och mellanmålsinspiration     | sek 60 000 |
| • Mat, måltider och geriatrisk nutrition | sek 50 000 |
| • Kostdataprogram                        | sek 60 000 |

Uppskattade kostnader inkluderar ersättare för vikarier under tid för utbildning. Utbildningsinsatserna är förslag på åtgärder med syftet att Trelleborg ska ha Sveriges bästa matupplevelse inom vård och omsorg år 2023.