



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

Socialnämnden

## Sveriges bästa matupplevelse inom Vård och omsorg- Lägesrapport

### Ärendebeskrivning

Socialnämnden i Trelleborg ska ha Sveriges bästa matupplevelse inom Vård och omsorg. Målet är att gå från 2019 års placering (plats 159 av 243) i öppna jämförelser *"mat och måltidsmiljö i särskilt boende"* till bästa år 2023. Lägesrapport, inklusive uppfyllelse av indikatorer/nyckeltal, delmålsuppfyllelse samt reviderad åtgärdsplan presenteras.

### Lägesrapport

#### Nyckeltal/indikatorer

För att följa upp uppsatta nyckeltal/indikatorer används appen "Matlust". Genom appen lämnar hyresgäster återkoppling på måltiden genom att trycka tumme upp (positiv återkoppling) eller tumme ner (negativ återkoppling), se bild 1.



Bild 1: Bildvy från appen "Matlust"

Följande två uppsatta nyckeltal/indikatorer har uppfyllts enligt nedan:

- **Minst 70 % av hyresgästerna på särskilt boende i Trelleborg tycker att maten är god i november 2020.**

Resultat visade att 85 % av hyresgästerna tyckte att maten (lunchen) var god i november 2020. Resultatet är baserat på 2868 registrerade svar under månaden genom appen "Matlust".

- **Minst 70 % av hyresgästerna på särskilt boende i Trelleborg tycker att måltidsmiljön är trevlig i november 2020.**

Resultat visade att 95 % av hyresgästerna tyckte att måltidsmiljön var trevlig under lunchen i november 2020. Resultatet är baserat på 2490 inkomna svar under månaden genom appen "Matlust".

## Delmålsuppfyllelse

- **Skapa en projektgrupp till arbetet ”Sveriges bästa matupplevelse år 2023”, senast den 30 september 2020**

En projektgrupp är skapad och består av kostombud, kockar, enhetschefer, biträdande avdelningschef och dietist. Gruppen träffas regelbundet och driver projektet framåt tillsammans. Delmålet är uppfyllt.

- **Informera berörda medarbetare och hyresgäster om projektet, senast den 31 oktober 2020**

Enhetschefer, särskilt boende, har informerats på ledningsgruppsträffar. Medarbetare har också informerats via e-post. Trelleborgs kommun har uppmärksammat projektet på externa och interna sidor samt i sociala medier. Projektet har också uppmärksamats i Trelleborgs Allehanda, Lokaltidningen Trelleborg, Sydsvenskan och Sveriges Radio. Nyhetsbrev, ”Målet” och ”Måltiden”, har skickats ut till medarbetare och hyresgäster. Delmålet är uppfyllt.

- **Erbjuda hyresgäster att dagligen kunna lämna återkoppling av mat och/eller måltidsmiljö, senast 31 oktober 2020**

Socialförvaltningens avdelning för kvalitet och utveckling har tagit fram ett digitalt system för återkoppling som kallas ”Matlust”. Implementering av systemet genomfördes i kommunikation och dialog med berörda. Resultaten används både som kvalitetsuppföljning samt i det löpande arbetet med menyplanering. Delmålet är uppfyllt.

- **Erbjuda forum genom vilket hyresgäster kan påverka mat och måltidsmiljö, senaste 30 november 2020**

Arbetet med uppstart av måltidsråd på samtliga särskilda boenden har påbörjats. Dock har det under pågående pandemi inte kunnat genomföras fullt ut. Arbetet med att uppfylla delmålet är påbörjat.

- **Identifiera hyresgästers uppfattning om god mat, senast 31 december 2020**

Fokusgrupper som initialt planerades har inte kunnat genomföras på grund av pågående pandemi. Hyresgäster har däremot getts möjlighet att svara på en enkät om mat och måltidsmiljö. Totalt svarade 181 hyresgäster på enkäten. Hela 95 % av hyresgästerna (n=179) svarade att frukosten smakade mycket eller ganska bra, 85 % (n=177) svarade att lunchen smakade mycket eller ganska bra och 79 % (n=174) svarade att middagen på kvällen smakade mycket eller ganska bra. ”Vet ej/ingen åsikt” är exkluderade ur nämnaren. Hyresgäster svarade också på frågor om vilka typer av maträtter man önskade se mer av på menyn. Delmålet är delvis uppfyllt.

- **Identifiera hyresgästers uppfattning om trevlig måltidsmiljö, senast 31 december 2020**

Fokusgrupper som initialt planerades har inte kunnat genomföras på grund av pågående pandemi. Hyresgäster har däremot erbjudits att svara på en enkät om mat och måltidsmiljö. Totalt svarade 181 hyresgäster på enkäten. Resultaten visade att 90 % av hyresgästerna (n=173) tyckte att frukosten alltid eller oftast var en trevlig stund, 84 % (n=174) svarade att lunchen alltid eller oftast var en trevlig stund och 80 % (n=172) svarade att middagen på kvällen alltid eller oftast var en trevlig stund. ”Vet ej/ingen åsikt” är exkluderade ur nämnaren. Delmålet är delvis uppfyllt.

- **Vidareutveckling av kostdataprogram ska påbörjas, senast 31 december 2020**

Teamledare (kök) och systemadministratör har genomgått en heldagsutbildning i kostdataprogrammet Matilda. Beställare/kostombud har erbjudits fortbildning i systemet och utbildning pågår. Delmålet är uppfyllt.

- **Identifiera arbetssätt och måltidsproduktionssystem i verksamheter där minst 60 % av matgästerna är nöjda med mat och/eller måltidsmiljö, senast den 31 januari 2021 (Sverigeledande 79 %, 2019)**

I 2019 års öppna jämförelser hade totalt 106 svenska kommuner minst 60 % av hyresgästerna som var nöjda med mat och/eller måltidsmiljö, rang 1 – 88, med procent nöjda från 60 – 79. Trelleborg hade 2019, 55 % nöjda matgäster. Arbetet med att uppfylla delmålet är påbörjat, men vidare avgränsning samt hänsyn till 2020 års resultat planeras innan arbetet fortskrider. I 2020 års öppna jämförelser användes en ny indikator för maten på särskilt boende. Indikatorn beräknades utifrån följande enkätfråga/svar: "Hur brukar maten smaka?". Frågan ingick tidigare i index mat och måltidsmiljö. I 2020 års öppna jämförelser placerade sig Trelleborg på plats 127 av 206 där 68 % av hyresgästerna svarade att maten smakade mycket bra eller ganska bra.

- **Erbjuda personal kompetensutveckling inom mat, måltider, geriatrisk nutrition och måltidsmiljö, ska påbörjas senast den 31 januari 2021**

Arbetet med tydligare information om tillagningsmetoder/tips på uppvärmning av middagen på kvällen har startat. Arbetet med att uppfylla delmålet är påbörjat.

### **Övrigt – White Guide Senior**

Samtliga kommunala särskilda boenden anmälde sig hösten 2020 till tävlingen "Årets Seniormåltid" inom White Guide Senior. Tre särskilda boenden har gått vidare i tävlingen och kommer att få ett besök av White Guide Senior och bli bedömda inom näring och säkerhet, maten, måltidsmiljön, individfokus, samarbete, ambitioner och hållbarhet.

### **Plan för åtgärder**

Planen för åtgärder har reviderats (bilaga 1, sidan 4). Planen kommer att följas upp/revideras senast den 31 december 2021, med reservation för att datum i åtgärdsplanen kan behöva flyttas fram på grund av rådande pandemi.

## Bilaga 1: Plan för åtgärder, version 2 – Sveriges bästa matupplevelse inom Vård och Omsorg år 2023

Delmål	Syfte	Aktivitet
Under år 2021 fortsätta samordna projektgrupp till arbetet "Sveriges bästa matupplevelse år 2023"	Tydliggöra ansvar, möjliggöra samarbete och driva projektet framåt	Genomföra regelbundna projektgruppsmöten och aktiviteter
Under år 2021 kontinuerligt informera berörda medarbetare och hyresgäster om projektet	Fortsatt förankring av en gemensam målbild	Skicka e-post, använda nyhetsbrev och sociala medier samt förmedla information på enhetschefsträffar för särskilt boende
Under år 2021 fortsätta erbjuda hyresgäster att kunna lämna återkoppling av mat och/eller måltidsmiljö	Generera underlag till att kunna genomföra förbättringar inom mat och måltidsmiljö	Erbjuda hyresgäster att lämna återkoppling efter måltiden samt anpassa frågorna i "Matlust" så att de reflekterar aktuellt behov
Erbjuda hyresgäster forum genom vilket han/hon kan påverka mat och måltidsmiljö, senast 31 december 2021	Ge hyresgäster möjlighet till inflytande och delaktighet över måltiden samt identifiera förbättringsområden	Starta måltidsråd på särskilda boenden med gemensam agenda och återkoppling till projektgruppen samt säkerställa att kostombud finns inom verksamheten
Fullfölja att identifiera hyresgästers uppfattning om god mat, senast 31 december 2021	Möjliggöra att kunna erbjuda hyresgäster mat som uppfattas som god	Genomföra fokusgrupper med hyresgäster på särskilt boende
Fullfölja att identifiera hyresgästers uppfattning om trevlig måltidsmiljö, senast 31 december 2021	Möjliggöra att kunna erbjuda hyresgäster en måltidsmiljö som uppfattas som trevlig	Genomföra fokusgrupper med hyresgäster på särskilt boende
Fortsatt vidareutveckling av kostdataprogram under år 2021	Optimera användande av programvara för att kvalitetssäkra måltids- och livsmedelsbeställningar	Utbildning i kostdataprogrammet Matilda för administratörer, måltidspersonal och kostombud
Identifiera arbetssätt och måltidsproduktionssystem i kommuner som placerar sig högt i öppna jämförelser, senast den 31 december 2021	Ta lärdom av framgångsfaktorer/ erfarenheter från verksamheter som idag har hög andel nöjda matgäster	Kontakta ansvariga i verksamheter som idag placerar sig högt i öppna jämförelser "mat och måltidsmiljö i särskilt boende" och/eller "maten, särskilt boende"
Erbjuda personal kompetensutveckling inom mat, måltider, geriatrisk nutrition och måltidsmiljö under år 2021	Öka kompetens och engagemang hos medarbetare	Undersök på vilket sätt kompetensutveckling kan genomföras internt och externt. Ta fram en utbildningsplan och påbörja utbildningsinsatser
Anpassa huvudmenyer för att bättre passa matgästers önskemål senast 30 november 2021	Ökan andelen matgäster som serveras mat och dryck som de tycker är god	Genomgång av enkätresultat och genomföra förändringar i menyn med tät dialog mellan tillagnings- och mottagningskök
Skapa bättre förutsättningar för att måltiderna är en integrerad del av omsorgen under år 2021	Skapa värdefulla sociala sammanhang genom måltiderna	Använda måltiderna som ett verktyg genom aktiviteter såsom utomhusmatlagning och i att ännu tydligare uppmärksamma traditioner/högtider
Öka andelen hyresgäster som upplever att de kan påverka måltidernas innehåll senast 31 mars 2022	Bättre aptit och upplevelse av kvalitet på maten genom självbestämmande kring måltidernas utformning	Öka samverkan mellan olika yrkesgrupper och tillsammans förmedla och ge hyresgäster förutsättningar att påverka måltiderna