

Ny syn på mat för äldre i Munkedal

I den västsvenska kommunen Munkedal har man tagit ett nytt grepp när det gäller tillagning och distribution av mat till de som har hemtjänst – man lagar maten på plats i hemmet. Det är en stor förändring som krävt en hel del av personalen, men som ger mycket tillbaka.

– Allt började med att vi bestämde oss för att se över vår kostpolicy, förklarar Eva-Karin Jansson, kostchef i Munkedal. Vi sökte oss till Hushållningssällskapets projekt Fokus Matglädje för att vi tyckte att det verkade finnas mycket kunskap att hämta.

– Vi ville också få in de nya riktlinjerna från Livsmedelsverket i vår nya policy och det ledde i sin tur till att vi ville göra mer genomgripande förändringar i kommunens matverksamhet. Något som givetvis är ett stort projekt, där det kan vara svårt att få med alla inblandade. Vi insåg att vi måste avgränsa oss och började med att sätta fokus på äldreomsorgen. Här ville vi förbättra matsituationen för de äldre i kommunen och utbilda all personal inom äldreomsorgen och specialutbilda hemtjänstpersonalen så de skulle få mer förutsättningar för att laga mat i hemmen.

Hur gjorde ni tidigare?

– Vi köpte in mat centralt och distribuerade ut den till vårdtagarna. Vi är inte någon särskilt stor kommun om man ser till antalet invånare, här bor ungefär 10 000 personer, men de bor relativt utspritt. Det är svårt med logistiken och systemet gav våra vårdtagare ganska lite flexibilitet när det gällde att bestämma vad och när de skulle äta. Det ville kommunen ändra på!

Vad ville ni göra för förändring?

– Kommunen beslutade att hemtjänstpersonalen skulle laga mat i hemmen, berättar Eva-Karin Jansson. Vår äldre-



omsorgschef Maria Ottosson-Lundström var en starkt drivande kraft.

Det är de äldres villkor det handlar om och det är viktigt att se till de individuella önskemålen. Samtidigt så måste vi ju vara tydliga med att allt utgår från de behov som finns. Det här är en grupp som verkligen behöver hjälp i hemmet, och då är det vårt uppdrag inom kommunen att se till att vi möter behoven på bästa sätt.

– Det är en förändring på många plan, eftersom det berör både planering, inköp och tillagning av mat. Men det är en viktig förändring. Mitt uppdrag som kostchef har främst varit att se till att personalen har tillräcklig kunskap för att kunna genomföra det här, och därför har vi satsat på utbildningar för alla inblandade.

Hur går det?

– Utbildningarna har gått bra! Nu gäller det att omsätta det i praktiken. Vi har inte hållit på så länge ännu, men signalerna är positiva. Det är en stor förändring, både för personalen och vårdtagarna, men det verkar som att båda grupperna känner att det här kommer att bli bra! Det finns ett tydligt engagemang och ett större intresse för mat och måltidsfrågor. I förlängningen hoppas vi givetvis att det ska leda till en högre kvalitet på maten som serveras!

Vilken roll har Hushållningssällskapet spelat?

– Vi på Hushållningssällskapet har varit med i arbetet med kostpolicy och i de

olika utbildningssituationerna, förklarar Cecilia Sassa Corin. Dels inom ramen för projektet Fokus Matglädje med både teoretiska och praktiska utbildningar om fisk och mellanmål, men också i fem praktiska utbildningar för hemtjänstpersonalen.

– Det var dels vår kurs "Bra mat för äldre" som vi gjorde i fyra omgångar för totalt ca 180 personer. Den utbildningen vände sig till både kökspersonal, hemtjänstpersonal och vårdpersonal. Det är en grupp med blandade förkunskaper och vi utbildade om näringsaspekter på maten men framförallt pratade vi mycket om måltiden och måltidsupplevelsen. När vi hade den praktiska utbildningen för hemtjänstpersonalen fick vi helt enkelt räkna med att många inte hade särskilt stor erfarenhet av att laga mat - i alla fall inte till andra än sig själv och familjen. Vi visste också att de kommer att möta alla möjliga situationer när de kommer hem till sina vårdtagare, så vi ville gärna ge en handfast, praktisk grund som man ska kunna ta med sig.

– Därför arbetade vi med utbildningsmaterialet "Mat på 20 minuter" när vi hade den praktiska delen av utbildningen, förklarar Cecilia Sassa Corin. Vi vill ge alla som ska hantera mat bra verktyg och en trygghet i sin yrkesroll. Och det tror och hoppas jag att vi lyckats bidra med!

Andreas Ferm
Frilansjournalist