



Den kommunala maten

- en het potatis?

Nätverket Dacke 2011-04-29



Innehållsförteckning

1 Sammanfattning.....	3
2 Inledning.....	4
2.1 Bakgrund till jämförelsenätverket	4
2.2 Metod och avgränsningar	4
3 Organisation och styrning	6
3.1 Organisation	6
3.2 Styrdokument för kosten	6
3.2.1 Exempel på mål	7
3.3 Kommunövergripande mål/policies för ekologiska livsmedel.....	8
3.4 Närproducerade livsmedel.....	8
3.5 Hur produceras maten?.....	9
3.6 Reflektioner - frågeställningar.....	10
4 Mat till äldre	12
4.1 Vad tycker de äldre om maten?	12
4.2 Maten i hemtjänsten	12
4.2.1 Resultatet inom hemtjänsten	13
4.2.2 Produktion, distribution och valfrihet	14
4.2.3 Avgifter för äldre i hemtjänsten	16
4.2.4 Reflektion - frågeställningar.....	16
4.3 Mat till äldre i särskilt boende.....	17
4.3.1 Resultatet inom särskilt boende.....	17
4.3.2 Avgifter för äldre i särskilt boende.....	19
4.3.3 Reflektioner – frågeställningar	19
4.4 Kommunernas arbete med kost och nutrition.....	20
4.4.1 Rutiner i kvalitetssystemen	21
4.4.2 Rutiner för identifiering/bedömning av risk för felnäring/ undernäring	21
4.4.3 Reflektioner - frågeställningar.....	23
5 Mat till elever	24
5.1 Självsfattning av kostverksamheten i skolan.....	24
5.2 Elevenkät - Vad tycker eleverna om skolmaten?	26
5.3 Samlad bedömning av skolmaten.....	27
5.4 Avgifter	29
5.5 Reflektioner - frågeställningar.....	29
5.6 Kostnader för skolmaten	30
5.6.1 Kostnader enligt räkenskapsammandraget	30
5.6.2 Alternativa nyckeltal	31
5.6.3 Reflektioner - frågeställningar.....	31

1 Sammanfattning

I Dackekommunerna finns i huvudsak tre sätt att organisera kostverksamheten. I Karlshamn, Ljungby, Nässjö och Sävsjö finns hela kommunens kostverksamhet samlad i en kosthet/avdelning. Eksjö, Mjölby och Motala har en blandform och Vetlandas kostverksamhet är organiserad under barn- och utbildningsnämnd respektive vård- och omsorgsnämnd. Ingen av kommunerna har idag ett övergripande styrdokument för kosten.

Ekologiska livsmedel kan lyftas som en kvalitetsaspekt. Andelen av livsmedelskostnaderna som avser ekologiska livsmedel varierar i kommunerna mellan 3 och 29 procent.

I reflektioner kring organisation och styrning av kosten noterar nätverket att helhetssynen över kostverksamheten brister på flera håll. Organisationen är komplex vilket påverkar den politiska styrningen.

I Socialstyrelsens nationella brukarundersökning från 2010 är brukarna i Vetlanda de som är mest nöjda med maten, både inom hemtjänsten och i särskilt boende, i den jämförelse som gjorts mellan nätverkets kommuner. Inom hemtjänsten är också Vetlanda den enda kommun i nätverket som både levererar varm mat dagligen och också erbjuder brukarna alternativa rätter.

Alla kommuner har rutiner för att identifiera felnärda/undernärda samt dokumentation av kost- och nutritionsomhändertagandet. Alla kommuner utom Motala har en speciell person inom äldreomsorgen som är ansvarig för kvaliteten i kost- och nutritionsfrågor. I kommunerna pågår utveckling av kvalitetssystemen till exempel via Senior Alert. Detta leder till att samma metod för bedömning används i olika boenden och i olika kommuner samt att bedömningarna blir säkrare.

Skolmaten har en stor betydelse i skolans verksamhet och skolmaten engagerar. I den nya skollagen som träder i kraft senare i år skärper man ambitionerna och betonar att skolmaten inte bara ska vara gratis utan även näringsriktig.

I kapitlet om elever redovisas två olika undersökningar, en där rektorer och köksansvariga tillsammans har skattat kvalitetsnivån i sin egen verksamhet och en där eleverna tillfrågats vad de tycker om skolmaten. Syftet med dessa båda undersökningar var att se om det fanns någon överensstämmelse mellan hur elever uppfattar sin skolmat och hur de ansvariga ser på sin verksamhet. Överlag fanns det en överensstämmelse och det fanns exempel på att där rektor och skolpersonal aktivt arbetar tillsammans med kostfrågorna är också eleverna mer nöjda.

Tre av nätverkets kommuner tar ut en avgift av gymnasieeleverna för skolmaten, det är Sävsjö Motala och Vetlanda kommuner som gör detta. Alla kommuner utom Ljungby tar ut avgift för pedagogisk måltid.

Det finns många saker som påverkar kostnaden för skolmåltider och det har visat sig problematiskt att få en heltäckande bild av de olika kostnadsslagen. Redovisningen liksom uppföljning av såväl budgetering som redovisning behöver generellt sett också förbättras. Vi har tittat på ett alternativt nyckeltal där också närvaron är betydelsefull vid kalkylering. Särskilt på gymnasienivå ser vi stora skillnader på kostnad/elev i detta mått.

2 Inledning

2.1 Bakgrund till jämförelsenätverket

Nätverket Dacke är ett av tjugotvå jämförelsenätverk som ingår i det nationella jämförelseprojektet. Nätverket har utvecklats genom samverkan mellan kommunerna och Sveriges Kommuner och Landsting, SKL.

I Dackenätverket deltar kommunerna Aneby, Eksjö, Karlshamn, Ljungby, Mjölby, Motala, Nässjö, Sävsjö och Vetlanda. (Aneby deltar inte i denna rapport).

Syftet med nätverket är att ur ett brukar- och medborgarperspektiv jämföra kommunernas verksamheter för att på sikt skapa underlag till kvalitetsförbättringar. Det är också en uttalad ambition att skapa en arbetskultur där kontinuerliga jämförelser blir ett bestående inslag i kommunernas arbete med att förbättra sina verksamheter. Inriktningen är att försöka finna samband mellan kostnader och kvalitet och goda exempel ska lyftas fram.

Nätverket organiseras via en styrgrupp och en projektarbetsgrupp. I styrgruppen ingår företrädare för kommunernas politiska ledning samt tjänstemannaledning. I projektarbetsgruppen finns tjänstemän från kommunledning och verksamheter.

Nätverket Dacke startade 2007 och har tidigare utgivit följande jämförelserapporter:

- Hemtjänst 2007-11-29
- Handikappomsorg 2008-05-16
- Barn i behov av särskilt stöd i grundskolan 2008-12-15
- Ungdomars arbete, studier och försörjning samt arbetsmarknadsåtgärder 2009-08-24
- Gator, vägar, parker och lekplatser 2010-03-16
- Den nya gymnasieskolans utmaningar 2010-10-14

Rapporterna finns publicerade på www.jamforelse.se.

2.2 Metod och avgränsningar

Uppdraget att jämföra kostverksamheten gavs av styrgruppen vid mötet i Nässjö 2010-10-07. Styrgruppen var bland annat intresserad av att jämföra kostnader, organisation, brukarnas uppfattning och ekologiska livsmedel.

Inriktningen för den här rapporten har varit att utgå från vad brukarna tycker om maten, det vill säga någon form av *resultatmått*. Därför inleds både kapitlet om mat till äldre och kapitlet om elevernas mat med just detta. Med utgångspunkt i vad brukarna tycker är sedan ambitionen att beskriva och analysera hur strukturen och processerna ser ut, till exempel möjlighet till inflytande och valfrihet eller hur verksamheten är organiserad.

När det gäller mat till äldre ansåg nätverket att det inte fanns någon anledning att genomföra en egen enkätundersökning eftersom socialstyrelsens brukarundersökning publicerades så sent som i november 2010. Svaren från enkätundersökningen har kompletterats med utbud och valfrihet samt kommunernas arbete med nutritionsfrågor.

I kapitlet mat till elever valde projektgruppen en lite annan inriktning. Gruppen såg det som intressant att försöka redovisa både hur de som är ansvariga för skolmåltidsverksamheten (köksansvariga och rektorer) självskattar sin verksamhet och hur eleverna upplever maten och måltidsmiljön. Den enkätundersökning som redovisas bygger dock på en mycket liten andel av kommunens elever vilket man måste vara medveten om när man tolkar resultaten.

Nätverket hade som ambition att göra kostnadsjämförelser både inom mat till äldre och mat till elever. När det gäller mat till elever görs ett försök att bryta ner och analysera de officiella nyckeltal som SCB redovisar för skolmaten. När det gäller mat till äldre har nätverket tvingats avstå från att göra kostnadsjämförelser eftersom det inte finns några officiella nyckeltal inom området och det bedömdes som mycket svårt att påbörja en sådan jämförelse helt från grunden.

3 Organisation och styrning

Det här avsnittet ska beskriva på vilket sätt den politiska ledningen styr, följer upp och kontrollerar kostverksamheten i nätverkets kommuner. Vilka politiska ambitioner kan man avläsa i kommunerna? Finns det en röd tråd mellan de politiska ambitionerna och den verksamhet som bedrivs?

3.1 Organisation

I Dackekommunerna finns i huvudsak tre sätt att organisera kostverksamheten.

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Central organisation		x	x			x	X	
Blandad organisation	x			x	X			
Organisation per förvaltning								x

I Karlshamn, Ljungby, Nässjö och Sävsjö finns hela kommunens kostverksamhet samlad i en kostenhets/avdelning eller motsvarande under tekniska nämnden/förvaltningen. Kostverksamheten utför uppdrag på omsorgs- och skolverksamhetens beställningar (beställare/utförarmodell). I Nässjö ligger verksamhetsansvaret samorganiserat med lokalvården i enheten Kost & Städ. Det finns personal med både rena köks- respektive lokalvårdsuppgifter men även kombinationstjänster, där man både utför städning och matlagning.

Eksjö, Mjölby och Motala har en blandform där huvuddelen av kostverksamheten samlas i en kostenhets eller motsvarande. I Eksjö och Mjölby organiseras kostheten i en internserviceenhet, men flera kök är fristående från kostheten. Det är till exempel förskolor eller gymnasieskolor där verksamhetsansvaret finns hos rektor/enhetschef. I Motala finns en kostenhets under tekniska förvaltningen som ansvarar för alla äldreomsorgs kök och samtliga grundskolor. Många förskolekök ligger dock under bildningsförvaltningens ansvar liksom en av gymnasieskolornas kök. Även i dessa kommuner sker kostbeställningar från omsorg och skola för merparten av volymerna.

Vetlandas kostverksamhet är organiserad under barn- och utbildningsnämnd respektive vård- och omsorgsnämnd. I äldreomsorgen finns en ansvarig kostchef, medan ansvarig för kosten i skolorna är respektive rektor samt att det finns en utvecklingsledare med kostkompetens

3.2 Styrdokument för kosten

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Kommun-gemensamt	Styrkort	Mål	Mål		*	Styrkort	*	Styrkort
Förskola								Riktlinjer
Skola								Riktlinjer
Äldreomsorg		Nutrition-policy	Riktlinjer för nutrition					Kost-policy

* Politiska styrdokument under beredning

I Dackekommunerna varierar förutsättningarna för den politiska styrningen. Eksjö, Karlshamn, Ljungby, Motala, Nässjö och Vetlanda har inkluderat mål och verksamhetsmål för kosten i sina övergripande mål- och styrmodeller. Vetlanda har därutöver riktlinjer för förskola och skola samt en kostpolicy antagen av nämnden för äldreomsorgens kost.

I Ljungby och Karlshamn finns riktlinjer och policies för nutritionsarbetet för hemtjänsten och särskilt boende.

I Motala och Sävsjö pågår just nu ett arbete med att ta fram ett styrdokument för kosten. Dessa benämns kostpolitiskt program eller kostpolicy. I Ljungby ska politiken under våren 2011 besluta om riktlinjer för bra mat i förskoleklass, grundskola, gymnasieskola, fritidshem samt förskolan. Syftet med dokumenten är att de ska vara vägledande för verksamheterna utöver nationella råd och riktlinjer.

I Mjölby finns inga övergripande styrdokument inom kostområdet utöver de nationella riktlinjerna. Det som styr inriktningen är de interna överenskommelser som sker mellan beställarna (skola och omsorg) och kostenheten.

3.2.1 Exempel på mål

Några kommuner har formulerat kommunövergripande mål för kosten. I Motala där kommunen nyligen antagit ett politiskt program för den kommande mandatperioden har kosten inom äldreomsorgen lyfts upp som ett prioriterat politiskt område. Även ekologiska och närodlade livsmedel ska prioriteras den kommande mandatperioden. Mätbara resultatmål har ännu inte fastställts för den nya mandatperioden. Nedan visas exempel på de mål som gällde till och med 2010.

Exempel på mål (Motala):

Inriktningsmål:

Verksamheten skall leverera näringsriktiga och prisvärda måltider anpassade till kundernas behov där andelen ekologiskt certifierade livsmedel ska öka.

Resultatmål:

- Arbeta för att öka efterfrågan på ekologiskt certifierade livsmedel enligt Kommunfullmäktiges beslut.
- Andelen certifierade ekologiska livsmedel ska vara minst 20 % år 2010.
- Arbeta för att ett kostpolitiskt program ska finnas för Motala kommun senast 2010 baserat på sambandet mellan kost, miljö och hälsa.
- Alla måltider som tillagas och serveras av kostenheten ska vara pris- och näringsberäknade enligt SLV:s (Statens livsmedelsverk) riktlinjer senast 2010.
- Bedriva ett aktivt hälsoarbete i syfte att minska sjukfrånvaron till mindre än 9 % senast 2010.
- Vid mätning av kundnöjdhet hos Kostenhetens kunder ska kundnöjdheten överstiga 80%.

Exempel på mål:

I Sävsjö är en kostpolicy under beredning. I det arbetet har följande mål föreslagits:

Kommunens vision för måltidsverksamheten är:

- Att lyfta statusen för kommunens olika måltider så att varje gäst får en helhetsupplevelse och energiinjektion som i en lugn och trivsamt miljö medverkar till god folkhälsa.
- Att kostproduktionen så långt som möjligt skall baseras på ekologiska råvaror och med inriktning på energi och resurshushållning i alla led. Kommunen skall servera en ekologisk måltid per vecka och det skall dagligen erbjudas ekologisk mjölk.

3.3 Kommunövergripande mål/policies för ekologiska livsmedel

I styrdokument för kostverksamheten kan ekologisk mat lyftas som en kvalitetsaspekt. Tabellen nedan visar hur stor andel av livsmedelskostnaderna som avser ekologiska livsmedel.

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Mål för ekologiska livsmedel	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej
Andel ekologiska livsmedel	9 %	12 %	11 %	5 %	29 %	7 %	4 %	3 %

I Motala finns målsättningen att minst 20 procent av livsmedelsinköpen som sker via Tekniska nämndens kostverksamhet ska vara ekologiska. Resultatet 2010 var 29 procent. Ekologiska livsmedel har varit ett prioriterat område och man har styrt detta genom anbudsfordrandet och genom helt förändrade matsedlar på skolorna.

I Ljungby, Nässjö och Karlshamn finns målsättningen att 10 procent av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska. Det är en nivå som också uppnåddes i Ljungby (11 procent) och i Karlshamn (12 procent). I Nässjö är nivån 7 procent.

Eksjö har ett mer långsiktigt mål i kommunens energiplan och klimatstrategi; Andelen ekologiska livsmedel ska vara 25 procent år 2015. Idag är nivån 9 procent. Ökade inköp av KRAV-märkta livsmedel samt ökade inköp av närproducerade livsmedel var en prioriterad fråga 2008-2010. Det tillsattes extra budgetanslag avsatt till inköp av ekologiska livsmedel men det drogs tillbaka på grund av besparingar.

I Mjölby, Sävsjö och Vetlanda finns inga politiska mål om ekologiska livsmedel. I Mjölby menar man att det är beställarna (skola och omsorg) som avgör och ekologiska livsmedel har inte varit prioriterat. Det är också Mjölby och Sävsjö som har den lägsta kostnadsandelen av ekologiska livsmedel.

3.4 Närproducerade livsmedel

I nätverkets kommuner är närproducerade livsmedel ett hett diskussionsämne. På flera håll finns ambitioner att öka andelen närproducerade livsmedel. Lagen om offentlig upphandling (LOU) reglerar kommunernas upphandlingar och att ställa krav på att livsmedel ska vara närproducerade strider mot LOU. Det kommunerna kan göra är att paketera förfrågningsunderlagen på ett sätt som tilltalar lokala producenter, vilket skett runt om i landet. När olika livs-

medel köps från olika producenter finns risk att transportererna ökar. Att dela upp upphandlingarna ställer därför krav på en samordning av transportererna.

Definitionen på vad som är närproducerade livsmedel är också svår att tolka, genom att förädlingsprocessen av livsmedel kan ske i flera led. Går gränsen vid kommunen, vid länet eller räknas Sverige som närproducerat?

Ljungby kommun har fastställt mål att 50 procent av livsmedelsinköpen ska vara närproducerade. Kommunen har satt en geografisk radie som en definition för närproducerat: Småland, Blekinge, Skåne och Halland. Målet har dock inte varit möjligt att följa upp på grund av problem med hur statistiken från leverantörerna redovisas.

3.5 Hur produceras maten?

Inom kostverksamhet skiljer man i huvudsak på två kategorier av kök. Tillagningskök, där maten produceras och serveras i en sammanhållen kedja. I mottagningsköken levereras varm eller kyld mat som sedan kompletteras med det som behövs för att kunna servera en hel måltid. Utöver tillagnings- och mottagningskök finns serveringskök. I ett serveringskök sker ingen produktion av mat och dessa har därför exkluderats i diagrammet nedan.

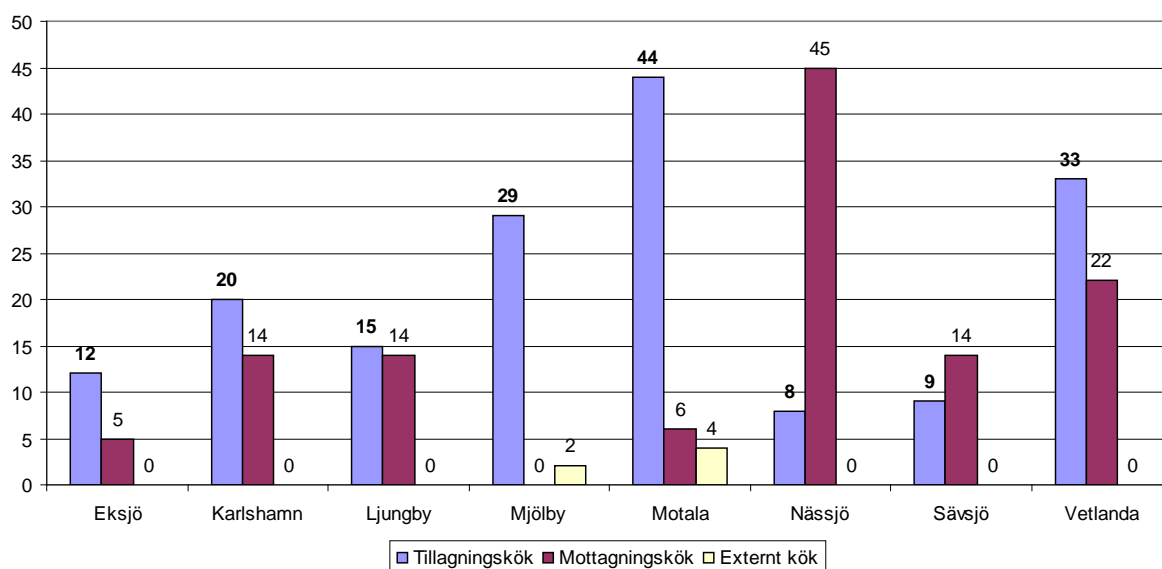


Diagram 1. Kategorier av kök
Källa: Kommunernas egna uppgifter

Diagrammet ovan visar kommunernas köksorganisation. I Nässjö och Eksjö finns ett centralkök som producerar maten som i huvudsak levereras till mottagningskök i kommunen. I Nässjö har man under 2010 omstrukturerat köksorganisationen och samordnat stora delar av produktionen i ett centralkök. Antalet tillagningskök har minimerats och gjorts om till mottagningskök.

I Mjölby och Motala är organiseringen en annan. I Mjölby finns inga mottagningskök (enligt definitionen ovan) och i Motala några få mottagningskök. Ett av tillagningsköken i Motala är lasarettsköket som förutom att leverera mat till landstinget även levererar till några skolor och äldreboenden.

I Karlshamn, Ljungby, Sävsjö och Vetlanda är fördelningen mellan tillagnings- och mottagningskök ganska jämn.

Inslagen av externa kök i verksamhet på entreprenad är liten. I Mjölby drivs två kök på två särskilda boenden på entreprenad. I Motala finns kök som drivs på entreprenad i en skola och tre särskilda boenden.

Nätverket har sammanställt antal producerade portioner per produktionsdag i syfte att få en överblick hur stor produktionen är. Det innebär svårigheter att göra den här typen av sammanställningar eftersom beräkningssätten är olika. Definition av vad som är en dagsportion varierar mellan kommuner. Att volymerna varierar beror självklart på kommunernas storlek.

Antal producerade portioner per produktionsdag framgår av tabellen nedan:

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Förskola och skola	2 985	4 653	4 422	4 255	7 050	5 498	2 000	4 936
Hemtjänst	115	256	127	47	88	185	100	215
Särskilt boende	370	469	492	282	943	590	240	653
Äldreomsorg	485	725	619	329	916	775	340	868
Totalt	3 470	5 378	5 041	4 584	7 966	6 273	2 340	5 804
<i>varav externa kök</i>	40	0	0	142	370	0	0	0
Kommunala kök	3 430	5 378	5 041	4 442	7 966	6 273	2 340	5 804

Tabellen finns med som bakgrundsinformation och självklart varierar volymer med storlek på kommun. Tabellen väcker ändå en del frågor. Det är stora variationer på volymer inom hemtjänst. Det kan ha olika förklaringar. Andelen äldre med hemtjänst respektive särskilt boende, andelen trygghetsboenden och konkurrens från privata alternativ är några tänkbara orsaker.

3.6 Reflektioner - frågeställningar

Politisk styrning...?

Kosten definieras nog ofta som en stödverksamhet och inte som en del av kommunens huvuduppdrag. Samtidigt lyfts matens betydelse för till exempel elevernas skolresultat och de äldres hälsa fram. Med anledning av det kan det väl ändå påstås att kosten skulle kunna vara en del i det kommunala uppdraget och även en fråga som borde vara intressant politiskt.

Om de politiska diskussionerna ska leda vidare till ett verkställande omsatt i praktiken, krävs på flera håll en större helhetssyn i styrningen av kostverksamheten. Avsaknaden av styrdokument är tydlig i flertalet kommuner. Orsakerna till det vore intressanta att analysera, men det överlåter vi till respektive kommun att arbeta vidare med. På vilket sätt kan politiska styrdokument vägleda ansvariga för kosten? Är det rätt modell för att få genomslag för politiken?

Ett exempel på en aktuell politisk fråga är närodslade livsmedel. I flera av kommunerna har debatten varit het rörande lokalt närproducerad mat. Det krävs dock tydligare definitioner för att kunna skapa förutsättningar för att upphandla närproducerade livsmedel.

...av en komplex förvaltningsorganisation

Gemensamt för kommunerna är att kostverksamhetens organisation ständigt är under lupp. Verksamhetsföreträdarna som deltagit i jämförelsearbetet vittnar om upprepade kostutredningar, politiska diskussioner och konstant fokus på kostnader.

Kostorganisationen är i flera kommuner uppdelad på olika aktörer som intar olika roller. Att verksamhetsansvaret är decentraliserat behöver inte innebära ett problem i sig, men det försvåras om ansvaret är fördelat på olika förvaltningar. En relativt vanlig bild är att ett tekniskt kontor ansvarar för lokalerna och därmed investeringar i köken. Beställare är skolnämnd och omsorgsnämnd eller motsvarande. I vissa fall finns produktionen av kosten organiserad under en fjärde förvaltning. Beställar- och utförarmodellen har både fördelar och nackdelar. En stor nackdel är att den skapar en omfattande intern administration. Fördelarna ligger främst i att verksamhetens uppdrag blir tydligare definierat. Nätverket kan inte värdera vilken organisationsform som är mest effektiv, men det finns anledning att studera detta närmare. På vilket sätt skapas en effektiv organisation för kostverksamheten? Vilka strategier är det som styr?

En annan fråga som kommit fram i arbetet är beställningsprocessen. Beställar- och utförarmodellen har både fördelar och nackdelar. En stor nackdel är att den skapar en omfattande intern administration.

Den komplexa organisationen kan också bidra till att kostnaderna blir svåra att genomlysa, både inom kommunen men också kommuner emellan. Arbetsgruppen känner därför viss tveksamhet till giltigheten i de uppgifter som lämnas i Räkenskapssammandrag och som ligger till grund för nyckeltal. Det är ett problem i sig att det är så svårt att få fram en gemensam kostnadsbild.

Hur kostverksamheten i kommunerna är organiserad är en politisk fråga. Politiken avgör exempelvis om verksamheten ska bedrivas i egen regi eller i alternativa driftformer. Även hur maten produceras är en politisk fråga. Men frågan är om kommunerna har skapat förutsättningar för en politisk styrning av en effektiv kostverksamhet? I flertalet kommuner finns kostverksamheten samlad i en organisation, medan i några kommuner är ansvariga för kosten utspridda i kommunens organisation. Vilka förutsättningar finns då för en politisk styrning för att skapa en effektiv förvaltningsorganisation?

4 Mat till äldre

Socialstyrelsen genomförde under 2010, för andra gången, en undersökning av de äldres uppfattning om kvaliteten i hemtjänst och särskilt boende. I undersökningen har ett antal kvalitetsområden valts ut med stöd av de mål som gäller för socialtjänsten och vården och omsorgen om äldre.

Ett av dessa kvalitetsområden är maten. Socialstyrelsen beskriver maten som en mycket viktig kvalitetsfaktor för äldre. Maten har en stor betydelse för upplevelsen av livskvalitet men den utgör också en viktig förutsättning för de äldres hälsa, framförallt för de äldre som bor på särskilt boende. Ett försummat näringsintag kan leda till en ännu sämre hälsa för dem som redan är sjuka eller svaga.

I detta kapitel redovisas kommunernas resultat i brukarundersökningen för hemtjänsten och särskilt boende. Inom hemtjänsten görs också en jämförelse av hur maten produceras och distribueras samt vilken valfrihet brukaren har och till vilken kostnad. Inom särskilt boende har nätverket valt att komplettera enkätsvaren med en kartläggning av kommunernas nutritionarbete.

4.1 Vad tycker de äldre om maten?

Socialstyrelsens undersökning bygger på två postenkäter, en till äldre med hemtjänst och en till äldre i särskilt boende. Undersökningen har genomförts i landets alla kommuner och är en urvalsundersökning.

Datansamlingen genomfördes första halvåret 2010. Svarsfrekvensen i riket var 70 % för hemtjänst och 58 % för särskilt boende. Inom hemtjänsten har 74 % besvarat enkäten själva. Motsvarande siffra för särskilt boende är enbart 38 %. Det innebär att det i 62 % av fallen är anhöriga, bekanta eller en god man som besvarat enkäten för den äldres räkning.

Svarsfrekvensen i nätverkets kommuner såg ut så här. Bland de svarande förekommer även brukare som inte har matdistribution och därför inte besvarat frågorna som rör kosten.

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Andel o antal svar enkät hemtjänst	73 % 202 st	75 % 239 st	69 % 220 st	75 % 254 st	75 % 243 st	70 % 213 st	64 % 90 st	69 % 217 st
Andel o antal svar enkät särskilt boende	69 % 60 st	60 % 137 st	56 % 135 st	61 % 150 st	58 % 184 st	57 % 130 st	50 % 56 st	59 % 169 st

4.2 Maten i hemtjänsten

De äldre med hemtjänst har i enkäten fått besvara tre frågor:

Hur nöjd är du med hur maten smakar?

Hur nöjd är du med dina möjligheter att få de maträtter du vill ha?

Hur nöjd är du med storleken på portionerna?

De tre frågorna vägs också samman till en total nöjdhet med maten.

4.2.1 Resultatet inom hemtjänsten

I diagrammet nedan visas den sammantagna nöjdheten med maten i hemtjänsten och även de äldres nöjdhet med hemtjänsten i sin helhet, NKI för hemtjänsten.

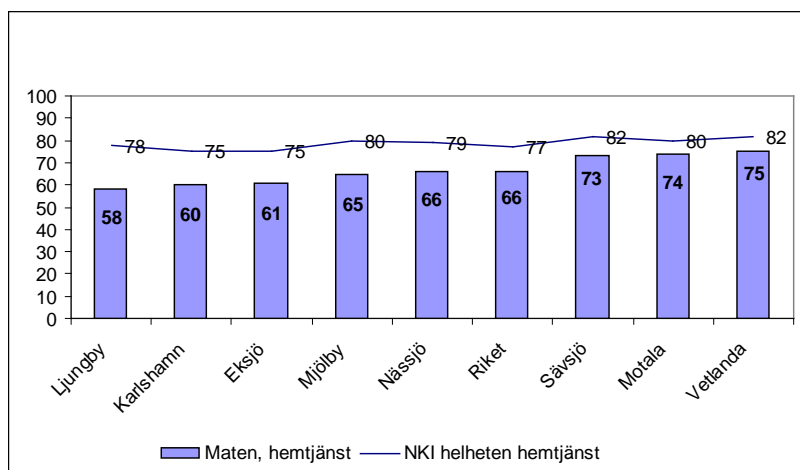


Diagram 2. NKI helhet hemtjänst och NKI maten hemtjänst 2010

Källa: Kommundatabasen

Vetlanda, Motala och Sävsjö har den högsta nöjdheten när det gäller maten i hemtjänsten. Nöjdheten är här också högre än genomsnittet för riket. Man kan också konstatera att i dessa tre kommuner är man relativt sett också mer nöjd med den totala hemtjänsten än i de andra kommunerna.

Resultaten för de tre delfrågorna redovisas nedan. Vetlanda och Motala tillhör de tre främsta kommunerna i samtliga delfrågor. Sävsjö finns med i topp-tre i två av frågorna och Mjölby i en av frågorna. Nöjdheten är som lägst i samtliga frågor i Ljungby, Eksjö och Karlshamn. Den vågräta linjen i diagrammen visar den genomsnittliga nöjdheten i riket.

När det gäller möjligheten att få de maträtter man vill ha finns det en större spridning mellan kommunerna jämfört med de andra två delfrågorna.

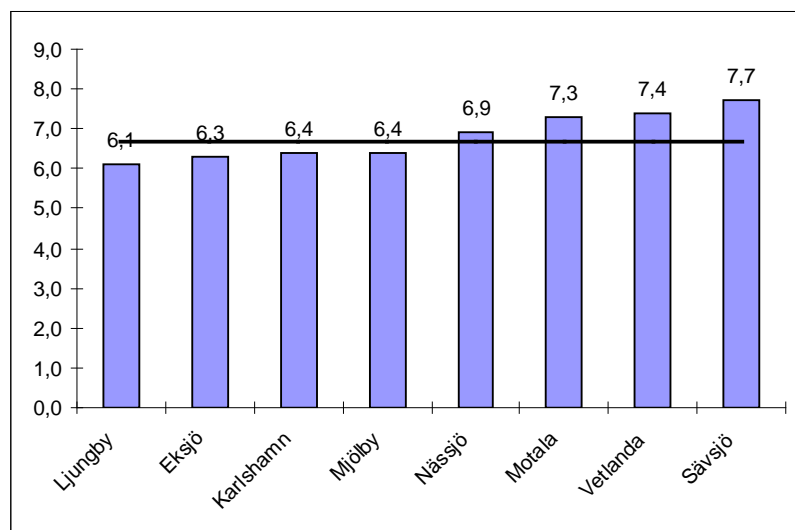


Diagram 3: Hur nöjd är du med hur maten smakar, medelvärde

Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

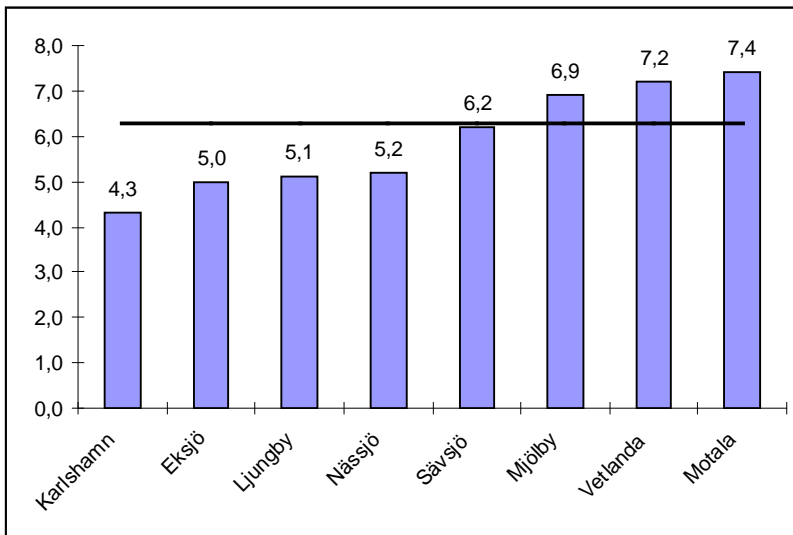


Diagram 4: Hur nöjd är du med dina möjligheter att få de maträtter som du vill ha, medelvärde Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

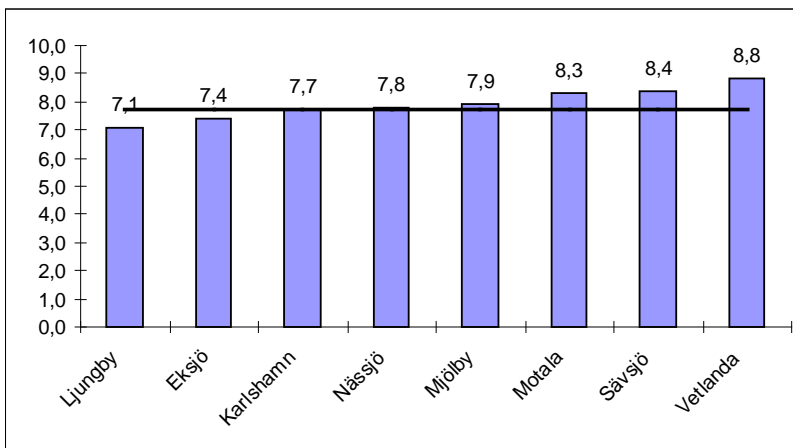


Diagram 5: Hur nöjd är du med storleken på portionerna, medelvärde Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

4.2.2 Produktion, distribution och valfrihet

Påverkas de äldres nöjdhet med maten inom hemtjänsten av vem som tillagar och distribuerar den? Skapar en ökad valfrihet en större nöjdhet? För att undersöka om det finns sådana samband redovisas nedan mer ingående hur maten i hemtjänsten lagas och distribueras samt vilka valmöjligheter som finns i nätverkets kommuner.

Hur distribueras maten i hemtjänsten?

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Varm mat dagligen	Ja	Ja				Ja	Ja	Ja
Kyld mat 1-7 dgr/vecka	Ja, dagligen i de fall varmhållningstiden blir för lång.		Ja, dagligen	Ja, 1 gång /vecka	Ja, 1 gång /vecka			
Av vem transporterats maten?	Hemtjänstpersonal samt transportföretag till de som enbart har matleverans utan hjälp.	Hemtjänsten	Hemtjänsten, Samhall och extern transportör	Kost-enheten	Samhall	Extern distributör	Extern distributör	Hemtjänst + psykiatri som sysselsättning
Inom vilka tider på dagen levereras varm lunch?	11.30-13.30	12.00 - 13.30				12:00 – 14:00	11,00-13,30	11.30 – 14.00

I fem av kommunerna, Eksjö, Karlshamn, Nässjö, Sävsjö och Vetlanda, sker matdistributionen genom dagliga leveranser av varm mat i egen regi. Ljungby levererar kyld mat dagligen medan Mjölby och Motala levererar kyld mat en gång per vecka.

Vem producerar maten i hemtjänsten?

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Vem producerar maten i hemtjänsten? (egen/extern regi)	Egen regi	Egen regi	Egen regi	Egen regi	Extern, Matfabriken i Sala	Egen regi	Egen regi	Egen regi

Motala är den enda kommunen som inte tillagar maten i egen regi.

Utbud och valfrihet

	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Möjlighet att välja maträtter enligt en matsedel?	Nej	Nej	Ja, två rätter from hösten 2010	Ja, 10 alternativ under 7 dagar.	Ja, 14 alternativ (två rätter per dag)	Nej	Nej	2 rätter inom centralorten och 1 rätt i ytterområdet
Möjlighet att ersätta en maträtt från en matsedel med en annan rätt?	Ja	Ja, till viss del individuell Anpassning	Endast vid specialkost	Ja, se ovan.	Ja, se ovan	Ja vid behov av specialkost och vid -koster.	Ja	Ja, vid behov av annat tex allergi, sjukdom etc.
Möjlighet att anpassa portionens storlek?	Ja, anpassas efter individuella önskemål	Nej	Nej	Nej	Ja, två storlekar	Ja	Nej	Stor, hel eller halv + näringsdryck

Eksjö, Karlshamn, Nässjö och Sävsjö erbjuder inte möjlighet att välja maträtter enligt en matsedel. Samtliga dessa kommuner kan ändå erbjuda möjlighet att få byta ut en maträtt som den äldre absolut inte önskar. Vetlanda är den enda kommunen som levererar varm mat och också erbjuder alternativ. I alla kommuner finns det möjlighet att anpassa maten avseende specialkost, allergi och konsistens etc.

4.2.3 Avgifter för äldre i hemtjänsten

Efter biståndsbedömning kan äldre erbjudas matdistribution. Produktionen av maten till de äldre beskrevs ovan, medan detta avsnitt beskriver vad de äldre får betala för den mat som produceras och distribueras. Detta ska inte förväxlas med produktionskostnaden, utan tabellen nedan anger vad den äldre får betala i egenavgift.

Avgift i hemtjänst	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Avgift/portion	58 kr	52 kr	51 kr	51 kr	50 kr	46 kr	53 kr	55 kr
Transport/Portion	0 kr	0 kr	0 kr	0 kr	0 kr	5 kr	0 kr	0 kr
Summa/Portion	58 kr	52 kr	51 kr	51 kr	50 kr	51 kr	53 kr	55 kr

Källa: Kommunens egna uppgifter

I Eksjö betalar de äldre 58 kr per portion, medan man i Motala betalar 50 kr. Det ger en ungefärlig skillnad på 240 kr i månaden för en betalande pensionär.

Det finns vissa skillnader i vad som ingår i en portion och också i möjligheterna att göra tillval mot en extra kostnad vilket framgår av tabellen nedan.

Utbud	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Dryck	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej
Bröd	Endast vid soppa	Endast vid soppa	Nej	Nej	Nej	Endast vid soppa	Ja	Endast vid soppa
Sallad	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Ja
Dessert	Ja	7 kr extra	9 kr extra	Endast vid soppa	Nej	Ja	Nej	Ja

Källa: Kommunens egna uppgifter

Ingen av kommunerna inkluderar dryck i matdistributionen. De kommuner med högst avgift, Eksjö, Vetlanda och Karlshamn erbjuder sallad vid varje måltid och Eksjö och Vetlanda även daglig dessert. Noterbart är att Nässjö erbjuder samma tillbehör men till en betydligt lägre egenavgift för den äldre. Sävsjö erbjuder bröd och sallad varje dag. Några kommuner erbjuder bröd de dagar då soppa serveras.

Ljungby, Mjölby och Motala erbjuder inte tilläggsutbud i samma utsträckning.

4.2.4 Reflektion - frågeställningar

Sammanfattningsvis kan man konstatera att Vetlanda som både erbjuder varm mat och möjlighet att välja maträtt är den kommun som också har den högsta nöjdheten. Vetlanda inkluderar också både sallad och dessert i varje måltid, men är samtidigt den kommunen som tar ut den näst högsta avgiften av brukare.

Om man ser till delfrågan ”Hur ser du på dina möjligheter att få de maträtter som du vill ha” så placerar sig de två kommuner som erbjuder den största valfriheten när det gäller antal rätter att välja mellan, Mjölby och Motala, på första respektive tredje plats i just den frågan.

Eksjö och Karlshamn som båda levererar varm mat till brukaren men där valfriheten är ganska begränsad hamnar genomgående långt ner i placeringen. Däremot är brukarna i Sävsjö betydligt mer nöjda med samma förutsättningar.

4.3 Mat till äldre i särskilt boende

De äldre i särskilt boende har i enkäten fått besvara fyra frågor:

Hur nöjd är du med hur maten smakar?

Hur nöjd är du med dina möjligheter att få den mat du vill ha vid måltiderna?

Hur nöjd är du med dina möjligheter att själv bestämma när du vill äta?

Hur nöjd är du med den hjälp du har vid måltiderna?

De fyra frågorna vägs också samman till en total nöjdhet med maten.

4.3.1 Resultatet inom särskilt boende

I diagrammet nedan visas den sammantagna nöjdheten med maten i särskilt boende och även de äldres nöjdhet med hjälpen/omvårdnaden i sin helhet, NKI för särskilt boende.

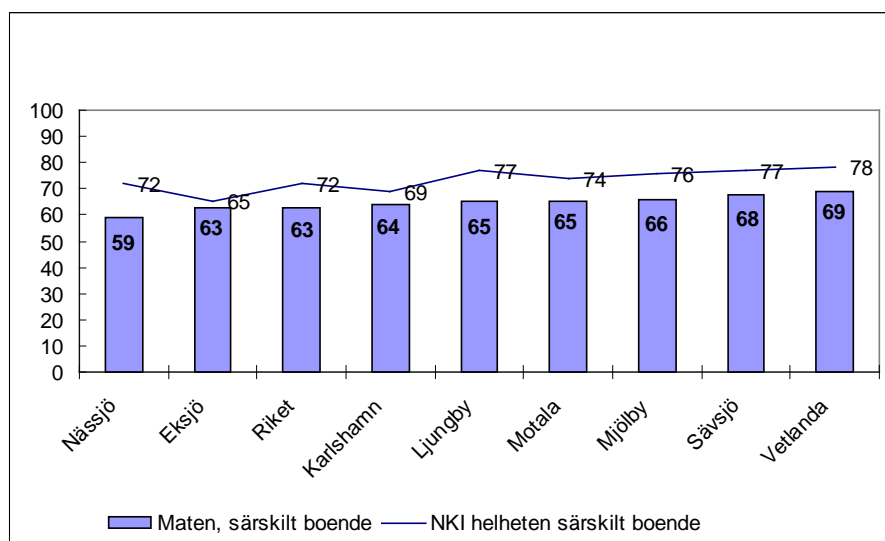


Diagram 6. NKI helhet särskilt boende och NKI maten särskilt boende 2010

Källa: Kommundatabasen

Vetlanda, Sävsjö och Mjölby har den högsta nöjdheten med maten i särskilt boende. Samtliga kommuner utom Eksjö och Nässjö ligger över den genomsnittliga nöjdheten i riket.

Resultaten för de fyra delfrågorna redovisas nedan. Vetlanda toppar nöjdheten även när det gäller maten i särskilt boende. I övrigt är det framför allt Sävsjö och Mjölby som placerar sig högt upp.

Den vågräta linjen i diagrammen visar den genomsnittliga nöjdheten i riket.

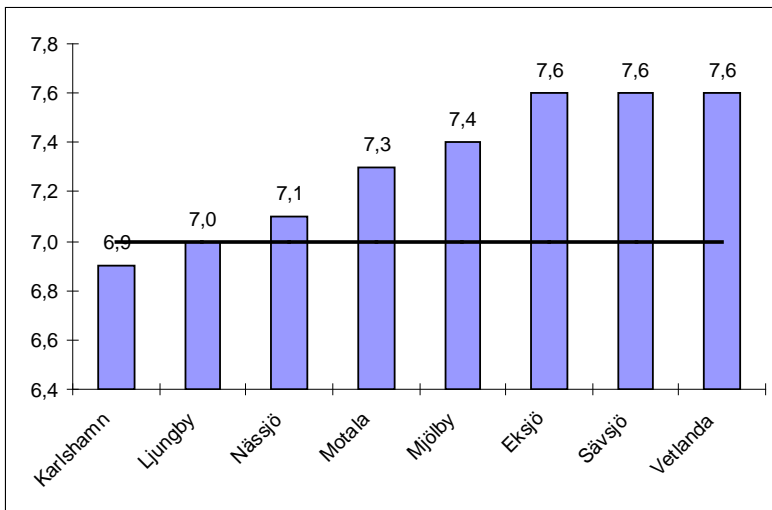


Diagram 7: Hur nöjd är du med hur maten smakar, medelvärde
Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

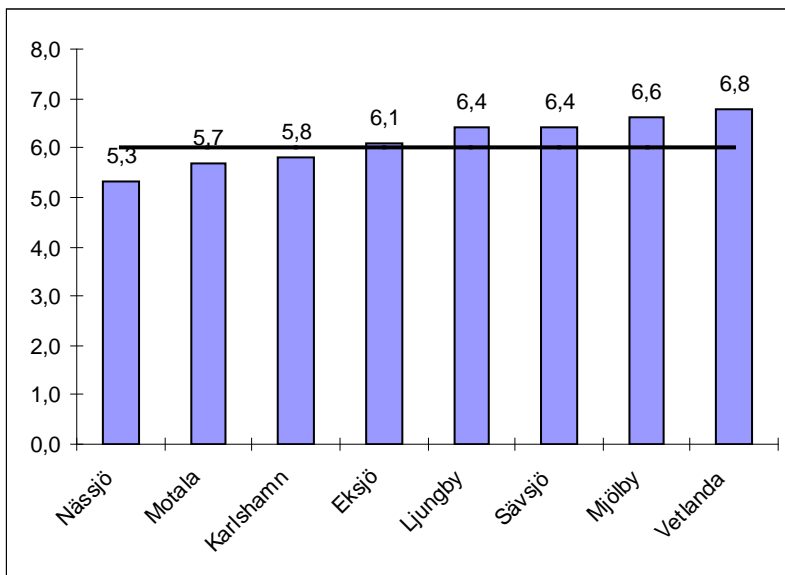


Diagram 8: Hur nöjd är du med dina möjligheter att få den mat du vill ha vid måltiderna, medelvärde
Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

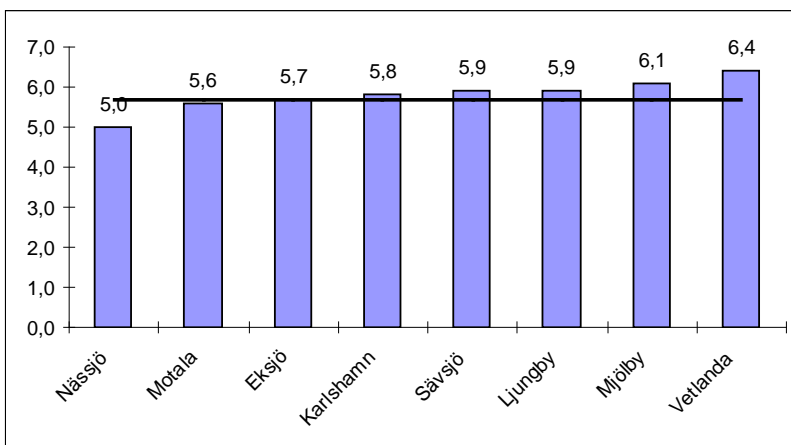


Diagram 9: Hur nöjd är du med dina möjligheter att själv bestämma när du vill äta, medelvärde
Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

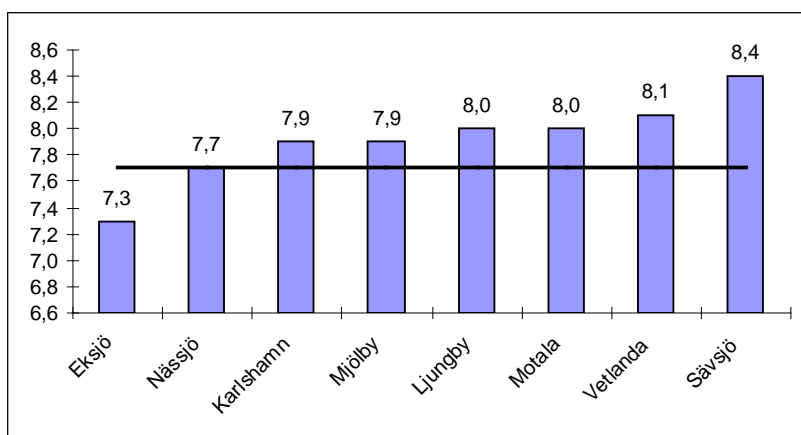


Diagram 10: Hur nöjd är du med den hjälp du har vid måltiderna, medelvärde
Källa: Nationella brukarundersökningen 2010, Socialstyrelsen

4.3.2 Avgifter för äldre i särskilt boende

Kommunernas månadsavgifter för kost vid helinackordering i särskilt boende inom äldreomsorgen varierar mellan 2 910 kr i Vetlanda och 3 410 kr i Eksjö, en skillnad på 500 kr i månaden. Samtliga kommuners avgifter framgår av nedanstående tabell:

Månadsavgift i särskilt boende enligt riktlinje	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Månadsavgift helinackordering	3410	3225	3137	3210	3100	3150	3280	2910

4.3.3 Reflektioner – frågeställningar

Generellt sett är nivån på nöjdheten med maten lägre inom särskilt boende jämfört med inom hemtjänsten i nätverkets kommuner. Detta gäller även för riket som helhet. Mönstret över vilka kommuner i nätverket som har den högsta nöjdheten varierar också mellan hemtjänst och särskilt boende. I tabellen nedan jämförs den inbördes placeringen i nätverket fråga för fråga. De **två bäst placerade** kommunerna är markerade med **grön** färg, de **två sämst placerade** kommunerna är markerade med **röd** färg och de **fyra kommunerna i mittenskiktet** är markerade med **gul** färg.

Placering (8 sämst, 1 bäst)	Eksjö	Ljungby	Nässjö	Karlshamn	Motala	Mjölby	Sävsjö	Vetlanda
Totalt hemtjänst	6	8	4	7	2	5	3	1
Smak	7	8	4	6	3	5	1	2
Valmöjlighet	7	6	5	8	1	3	4	2
Storlek	7	8	5	6	3	4	2	1
Totalt särskilt boende	7	4	8	6	5	3	2	1
Smak	3	7	6	8	5	4	2	1
Valmöjlighet	5	4	8	6	7	2	3	1
Bestämma när	6	3	8	5	7	2	4	1
Hjälp vid måltid	8	4	7	6	3	5	1	2

Vetlanda kommun tillhör det översta skiktet i samtliga delfrågor både inom hemtjänst och särskilt boende. Även Sävsjö och Mjölby har en relativt god placering i båda enkäterna. När det gäller Motala syns tydligt en lägre nöjdhet när det gäller särskilt boende. Samma mönster kan ses i Nässjö. Karlshamn, Ljungby och Eksjö har istället en bättre placering inom hemtjänsten.

I flera av kommunerna är det exakt samma mat som levereras oavsett om den äldre bor i ordinärt eller särskilt boende. Ändå skiljer sig nöjdheten i många kommuner mellan dessa grupper. Detta borde peka på att det är fler faktorer än just matens kvalitet som är viktig för den äldre som till exempel vilken hjälp man erbjuds i samband med måltiden och hur måltidsmiljön är utformad.

4.4 Kommunernas arbete med kost och nutrition

Maten är av stor betydelse för äldres hälsa. Men det räcker inte med en näringsriktig kost om inte den äldre äter och tillgodogör sig maten. Arbetet med kost och nutrition är därför en viktig del av kommunernas kvalitetsarbete.

Nätverket har låtit kommunernas medicinskt ansvariga sjuksköterskor besvara en enkät i syfte att kartlägga kommunernas kost och nutritionsarbete i särskilt boende. Enkäten har bestått av frågor som är hämtade från Socialstyrelsens kompendium ”Kommunernas kost- och nutritionsarbete” (2003). I *Öppna jämförelser 2010* (Sveriges Kommuner och Landsting) för äldreomsorgen finns en indikator för hur stor andel inom särskilt boende som riskbedömts för undernäring. Kommunerna har i enkäten ombetts kommentera utfallet samt i övrigt ge synpunkter på kost- och nutritionsarbetet.

I Socialstyrelsens författningssamling (SOSFS 2005:12) *Ledningssystem för kvalitet och patientsäkerhet i hälso- och sjukvården* finns regler för det systematiska kvalitetsarbetet, ansvaret samt beskrivning av områden som omfattas. Samtliga kommuner har ett kvalitetsystem som berör de äldres kost- och nutritionsomhändertagande enligt Socialstyrelsens definition. Allt fler kommuner ansluter sig till de nationella kvalitetsregistren, t ex **Senior Alert**.

Senior Alert är ett nationellt kvalitetsregister för förebyggande vård och omsorg och drivs av UCR. Syftet med registret är att skapa en bra infrastruktur och systematik för det förebyggande arbetet. Undernäring, fall och trycksår är viktiga områden som har en stark koppling till varandra. UCR – Uppsala Clinical Research Center – är ett av Socialstyrelsen utsett Kompetenscenter för Nationella Kvalitetsregister. UCR:s huvudsyfte är att utveckla, driva och förbättra nationella kvalitetsregister samt att fördjupa analys och rapportering från dessa register. UCR är också ett av Sveriges kommuner och landsting utsett nationellt kompetenscenter för kvalitetsregister.

Alla kommuner har **rutiner för** att identifiera felnärda/undernärda samt dokumentation av kost- och nutritionsomhändertagandet. Alla utom Eksjö har rutiner för fördelning av ansvar mellan personalkategorier samt har kostombud.

Kommunernas svar på de enskilda frågorna redovisas i bilaga.

4.4.1 Rutiner i kvalitetssystemen

När det gäller rutiner för att näringsvärdesberäkna matsedlar finns detta utom i Eksjö, Nässjö och Sävsjö. Fastställda kvalitetsmål för valmöjligheter (t ex flera rätter, få mat lagad i hemmet) finns i Ljungby, Motala, Sävsjö och Vetlanda. Kvalitetsutvecklingsplan för utbildning av personal i kost och nutrition för äldre finns i Karlshamn, Ljungby, Motala och Sävsjö. Alla kommuner utom Eksjö, Mjölby och Motala har rutiner för att genomföra utbildning för personal i kost och nutrition för äldre.

I Karlshamn finns också rutiner för samverkan och kunskapsspridning för kvalitetskrav gällande mat och måltider. I Sävsjö har en arbetsgrupp, med stöd av stimulansmedel från Socialstyrelsen, arbetat med att ta fram en särskild kostpärm till alla kostombud och områdeschefer. Där man också kan läsa om äldres näringsbehov, vårdprogram och riskbedömningar enligt olika metoder. I pärmerna samlar man även protokoll från kostombudsträffarna.

4.4.2 Rutiner för identifiering/bedömning av risk för felnäring/undernäring

Alla kommuner utom Motala har en speciell person inom äldreomsorgen som är ansvarig för kvaliteten i kost- och nutritionsfrågor. Det är den medicinskt ansvariga sjuksköterskan eller chef inom äldreomsorg.

Avseende rutiner för identifiering/bedömning av risk för felnäring/undernäring i särskilt boende finns detta i alla kommuner för vikt- och längdmätning, regelbunden viktkontroll, BMI (Body mass index) bedömning, identifiering av ätsvårigheter t ex funktionsnedsättning, matleda, tugg- och sväljproblem samt MNA (Mini Nutritional Assessment) bedömning. När det gäller rutiner för mat- och vätskeregistrering finns detta utom i Eksjö och Motala.

I diagrammet nedan visas resultatet för nätverkets kommuner i Öppna jämförelser 2010 för äldreomsorgen när det gäller hur stor andel i särskilt boende som riskbedömts för undernäring under 2009.

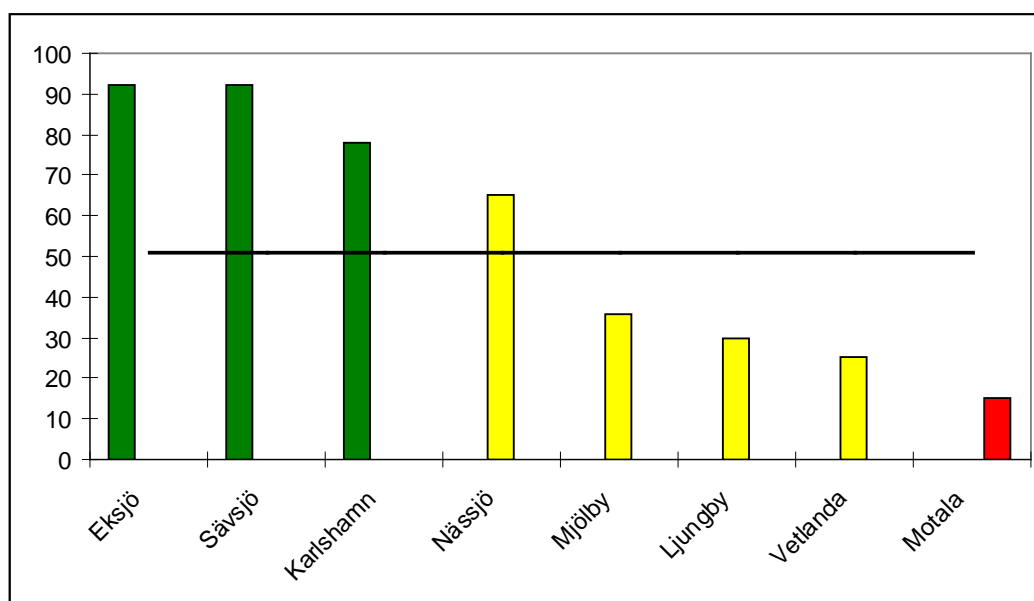


Diagram 11: Procentuell andel i särskilt boende som riskbedömts för undernäring 2009.
Källa: Kolada

Identifiering av vilka personer som riskerar att utveckla undernäring eller som är undernärda, syftar till att fånga upp eventuella behandlingsbara tillstånd av undernäring på ett tidigt stadium. Med riskbedömning avses här en bedömning av om personen har svårt att äta och dricka, ofrivilligt har minskat i vikt under det senaste halvåret eller om personen är underviktig. Det kan även avse en utredning med stöd av vetenskapligt utvärderade instrument som t ex Mini Nutritional Assessment (MNA).

Måttet baseras på enkäter till 2469 enheter för särskilt boende i 288 kommuner. I enkäten efterfrågas antalet personer vid enheten som hade en aktuell riskbedömning. Med aktuell avses att riskbedömningen inte ska vara äldre än sex månader.

I genomsnitt för riket hade 51 procent av de äldre i särskilt boende riskbedömts med avseende på undernäring. Andelen riskbedömda varierade från noll till 100 procent mellan kommunerna. I 60 kommuner hade över 80 procent av de äldre riskbedömts, varav 24 kommuner hade uppgivit att samtliga riskbedömts. 21 kommuner hade däremot uppgivit att ingen av de äldre i särskilt boende riskbedömts med avseende på undernäring.

Nedan följer de kommentarer som varje kommun har lämnat till resultatet och hur rutinen ser ut i den egna kommunen.

Eksjö gör riskbedömningar enligt MNA och vid upptäckt risk görs omvårdnadsåtgärder och det registreras sedan i Senior Alert.

Karlshamn gör screening för alla som flyttar in på särskilt boende. Vid risk utreds personen vidare och åtgärder planeras och sätts in. Vårdplan upprättas där man anger orsak, mål, insatta eller planerade åtgärder och uppföljning. Uppföljning sker t ex genom viktkontroll, mat- och vätskeregistrering samt diskussion med personal och på vårdmöten. Om den enskilde inte bedöms ha risk för undernäring ska vikten följas upp minst tre gånger per år. Målet är att 100 % ska riskbedömas enligt nutritionspolicyn. Införandet av Senior Alert kommer troligtvis medföra att andelen riskbedömda ökar.

I **Ljungby** ansvarar den medicinskt ansvariga sjuksköterskan, MAS, för att utarbeta riktlinjer och rutiner. Respektive verksamhetschef ansvarar för att dessa sedan följs.

Mjölby har nyligen börjat tillämpa Senior Alert för riskbedömning av undernäring. Man tillämpar olika metoder i kommunen vilket troligtvis gör att resultatet i Öppna jämförelser varierar. Riskbedömning sker fortlöpande, men metoderna varierar. Omvårdnadsmätning genomförs vecka 17 varje år.

I **Motala** saknades 2009 tydliga enhetliga rutiner för riskbedömning, vilket troligtvis är förklaringen till det låga resultatet i Öppna jämförelser. Sedan dess har kommunen fokuserat på att bygga upp sådana rutiner genom att använda den struktur och ordning som Senior Alert ger.

I **Nässjö** registrerar sjuksköterskorna i Senior Alert, gör riskbedömningar och hanterar sedan dessa.

Sävsjö gör en första bedömning om undervikt i samband med inflyttning. Man försöker fånga upp risk för undernäring i ett tidigt skede, t ex svårigheter att äta och minskning av vikt. När risken finns går man vidare med en MNA bedömning. För att minska risken informerar man,

försöker att tillgodose önskemål och behov samt anpassar kosten till personen ifråga. Arbetet med att ta fram kostparmen har lett till flera förbättringar. Bra idéer/metoder har lyfts fram. En rutin värd att nämna är att en sårmatning görs varje månad. Kvaliteten på maten har betydelse för uppkomsten av sår. I Sävsjö är förekomsten av sår väldigt liten. Miljön runt maten betonas samt att den är individanpassad.

I **Vetlanda** görs en näringsstatus bedömning S-MNA via Senior Alert vid inflyttning till ett boende. Om personen bedöms som undernärd eller risk för undernärd så görs en åtgärdsplan för att följa upp personen. Obligatoriskt för dessa personer är att göra ett nytt S-MNA efter tre månader. Viktnedgång, dåligt matintag och trycksår ska vara signaler på att ett MNA ska göras för andra personer. S-MNA görs en gång per år på alla boende. I Öppna jämförelser har Vetlanda endast redovisat de personer där det gjordes en mätning av näringsstatusen under de senaste sex månaderna, vilket visar att det inte var så många som flyttade in på särskilda boenden under den perioden. En studie om dementa och deras matsituation ska genomföras under våren av Hälsohögskolan i Jönköping. Syftet är att den enskilde ska klara så mycket som möjligt själv.

4.4.3 Reflektioner - frågeställningar

Det har under senare tid blivit alltmer fokus på den kommunala maten inte minst i särskilda boenden. Såväl Socialstyrelsen som Sveriges kommuner och landsting arbetar med kvalitets-säkring och uppföljning inom området. Livsmedelsverket har i mars månad 2011 kommit ut med råd om ”Bra mat i äldreomsorgen” på motsvarande sätt som ”Bra mat i skolan”.

Råden om bra mat i äldreomsorgen bygger på vetenskapligt underlag om bland annat äldres näringsbehov och fysiologi och hur måltidsmiljö och bemötande påverkar ätandet. Råden är indelade i fyra delar och vänder sig till olika målgrupper inom organisationen. (Livsmedelsverket, pressmeddelande 2011-03-08)

Nyckeltalet från öppna jämförelser – procentuell andel i särskilt boende som riskbedömts för undernäring – beskriver de senaste sex månaderna. Hur ofta kommunerna gör riskbedömningar kan variera liksom metoderna för detta. Många av kommunerna identifierar personer i riskzonen och följer då upp dessa speciellt. En kommun kan med andra ord ha bra rutiner för sitt arbete även om inte alla personer har riskbedömts det senaste halvåret.

Utvecklingen av kvalitetssystem, t ex Senior Alert, har inneburit att samma metod för bedömning används i olika boenden och i olika kommuner. Detta har medfört säkrare bedömningar och är ett stöd för de ansvariga sjuksköterskorna.

Utbildning av vårdpersonal om nutritionens betydelse är viktig. Det är många faktorer i matsituationen som påverkar aptiten och välbefinnandet hos de äldre.

Kommunernas ovan beskrivna arbete visar dock att ansvariga ser behovet av att ytterligare kvalitetssäkra rutinerna inom kost- och nutritionsarbetet.

5 Mat till elever

Varför har skolmaten en så stor betydelse i skolans verksamhet? Livsmedelsverket skriver bland annat följande i sina råd om bra mat i skolan: ” Mat och måltider är centrala i våra liv, som njutning, källa till glädje, som mötesplatser och kulturbärare.” Samma myndighet säger att ” Bra mat i skolan betyder att all mat som serveras smakar gott, är näringsriktig och motsvarar elevernas behov”.

I den nya skollagen som träder i kraft senare i år skärper man ambitionerna och betonar att skolmaten inte bara ska vara gratis utan även näringsriktig. Att skolmaten engagerar går inte att ta miste på.

I det här kapitlet har vi valt att belysa kvaliteten på skolmaten från två perspektiv, både från de som ansvarar för maten, det vill säga de köksansvarigas och från elevernas perspektiv.

Dessutom görs ett försök till en fördjupad analys av de officiella nyckeltal som SCB presenterar kring skolmaten.

5.1 Självskattning av kostverksamheten i skolan

Kostakademien är ett medlemsforum som erbjuder ett verktyg för att certifiera skolornas kostverksamhet. Nätverket har i detta kapitel använt sig av de självskattningskriterier som kostakademien sätter upp för skolmaten. Verktöget bygger på att köksansvarig och rektor tillsammans ska uppskatta kvalitetsnivån för sin skola.

Kostakademins verktyg innehåller tio olika kriterier för en bra matskola. Alla rektorer har fått möjlighet att självskatta kostverksamheten tillsammans med en köksansvarig genom att ange om man lever upp till kriterierna eller inte.

Totalt skickades självskattningen till 113 rektorer i nätverkets kommuner och 60 svarade, en svarsfrekvens på 53 %.

I tabellen nedan redovisas hur många skolor i respektive kommun som svarat att man uppfyller de kriterier som kostakademien satt upp. Något som måste uppmärksammas är att det nästan genomgående är flera påståenden i varje kriterium. Detta innebär att det kan bli svårigheter för den som ska besvara frågan i de fall som skolan bara delvis lever upp till det som anges i påståendena.

		Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda	Summa	Andel
	Antal svarande	4	6	6	10	22	3	4	5	60	
1	Vi serverar lunch tidigast klockan 11 och varje matgäst har minst 20 minuter på sig att äta. På vår skola har vi pedagogiska måltider vilket innebär att vuxna alltid äter med eleverna i skolrestaurangen och tar ansvar för måltidsituationen.	1	3	4	4	12	1	1	0	26	43%
2	Vår matsedel syns tydligt såväl på skolans hemsida som i vår matsal. Den är både informativ och inspirerande.	3	6	5	10	19	2	4	4	53	88%
3	Vi erbjuder dagligen våra elever minst två goda rätter varav en vegetarisk. Vår meny är varierad och näringsriktig och följer SLV:s rekommendationer.	0	5	6	2	12	2	0	2	29	48%
4	I vår upphandling har vi ställt kvalitetskrav med inga onödiga tillsatser. Ekologiska alternativ ska finnas att tillgå. Upphandlingen är gjord med Miljöstyrningsrådets kriterier som grund.	1	5	3	1	21	2	0	3	36	60%
5	Vi arbetar för en hållbar utveckling genom att öka andelen klimatsmarta och ekologiska livsmedel samt reducera vårt svinn.	2	6	6	3	21	2	1	3	44	73%
6	Vi har matråd på vår skola som träffas två gånger per termin och medverkande är skolkok, rektor, lärare och elever. Dessa möten protokollförs.	1	5	5	6	11	3	2	4	37	62%
7	Vi värnar om vår måltidsmiljö och vi erbjuder en god service och ett gott bemötande. Vi tillåter inga ytterkläder inne i skolrestaurangen och det finns handfat i anslutning till skolrestaurangen. Våra skolkokkar har enhetlig och passande kökskläder.	4	5	6	10	17	2	4	5	53	88%
8	Vi har ett fungerande egenkontrollprogram.	2	6	6	10	22	3	3	5	57	95%
9	Vår personal har utbildats för att kunna hantera specialkost (t.ex. allergi/överkänslighets - anpassad mat) på ett säkert sätt och utbildningen uppdateras varje år. Vi har säkra rutiner som gäller för både tillagnings- och mottagningskök och dessa revideras varje år.	2	6	3	10	21	3	1	4	50	83%
10	Kostansvarig och rektor arbetar aktivt tillsammans med att uppfylla och utveckla maten och måltidsupplevelsen. Vi är övertygade om att GOD mat som uppskattas av eleverna, bidrar till GODA studieresultat.	3	6	6	9	12	2	2	3	43	72%

Det kriterium som flest kök har problem att leva upp till är det första, som handlar om när eleverna äter, hur lång tid de har på sig att äta och att skolan har pedagogiska måltider.

En annan del i självskattningen som fått ett lågt resultat är möjligheten för eleverna att få alternativa och vegetariska rätter. 48 % av köken har svarat att man varje dag erbjuder två rätter varav en vegetarisk.

I övriga delar har en majoritet av köken svarat att man lever upp till kostakademiens kriterier. Det påstående som flest lever upp till är att man anser sig ha ett fungerande egenkontrollprogram.

5.2 Elevenkät - Vad tycker eleverna om skolmaten?

Mot bakgrund av de köksansvarigas och rektorernas självskattning av skolmaten på sin skola har eleverna tillfrågats om vad de tycker om skolmaten. Varje kommun har valt ut två eller tre skolor, en skola med höga poäng i självskattningen och någon med lägre poäng. I första hand har årskurs fem på dessa skolor fått besvara enkäten men i vissa fall årskurs sex, nio eller årskurs två på gymnasiet. Eftersom det bara är en klass per skola som besvarat enkäten så ger enkätsvaren ingen heltäckande bild av hur det förhåller sig på hela skolan eller hela kommunen. Antalet svarande per skola framgår av tabellen på sidan 28.

Elevfrågorna bygger på de kvalitetsaspekter som lyfts fram i den nya skollagen och i Livsmedelsverkets rekommendationer samt de kvalitetskriterier som kostakademien lyfter fram. Inspiration till frågorna har även hämtats från Skolmatens vänner och en enkät som är framtagen av skolmatsakademien utvärderad av Göteborgs universitet.

En av frågorna till eleverna gällde vilket sammanlagt betyg de ville ge sin skolmat om de tog hänsyn till både maten, personalen och skolrestaurangen. I diagrammet nedan visas hur stor andel som gav sin skolmat minst betyget godkänt.

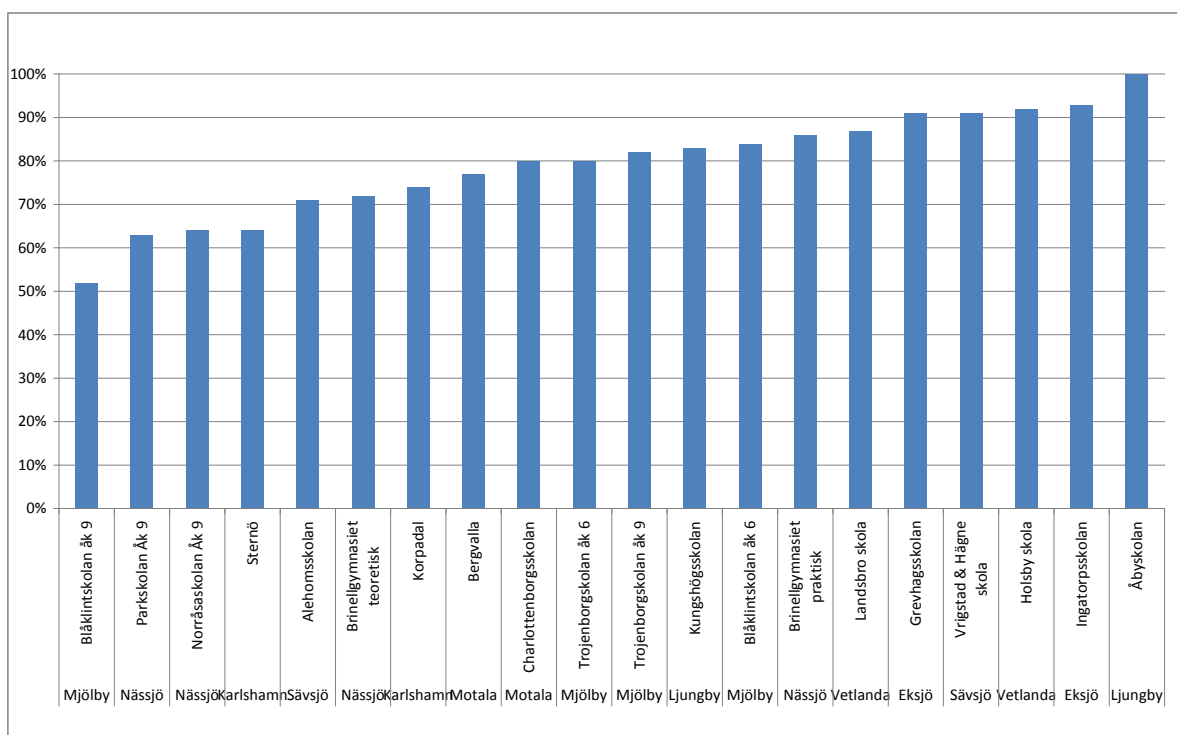


Diagram 12: Andel elever som gett skolmaten betyg G, VG eller MVG

Källa: Kommunernas egna enkätundersökningar

I samtliga skolor har 50 % eller fler av eleverna i den utvalda klassen gett maten betyget godkänt, väl godkänt eller mycket väl godkänt. På Åbyskolan i Ljungby har alla de tillfrågade eleverna godkänt skolmaten. Lägst betyg har årskurs nio på Blåklintskolan i Mjölby gett maten.

Enkätsvaren visar generellt att eleverna i de lägre årskurserna ger maten ett högre betyg.

Mest IG har en skola i Mjölby (48%) men även i Karlshamn, Sävsjö och Motala har en del elever satt betyget IG på sin skolmat.

5.3 Samlad bedömning av skolmaten

Ett syfte med att belysa kvaliteten på skolmaten både från de ansvarigas och elevernas perspektiv var att försöka se om det fanns något samband mellan att de kök som hade höga resultat i kostakademiens självskattning också hade fler nöjda elever.

Utifrån självskattningen och elevenkäterna redovisas i tabellen nedan fyra områden som kan anses som väsentliga ur kvalitetssynpunkt. För varje område jämförs en fråga från elevenkäten med ett kriterium ur kostakademiens verktyg. Både elevenkäten och självskattning belyste fler perspektiv än de som presenteras nedan.

Område 1: Valfrihet

Elevfråga: "Får du välja mellan olika rätter?" i tabellen redovisas den andel som svarat ALLTID eller OFTA.

Självskattningskriterium: "Vi erbjuder dagligen våra elever minst två goda rätter varav en vegetarisk. Vår meny är varierad och näringsriktig och följer SLV:s rekommendationer"

Område 2: Hållbarhet - Miljöarbete

Elevfråga: "Slänger du mat?" i tabellen redovisas den andel som svarat ALDRIG eller SÄLLAN

Självskattningskriterium: "Vi arbetar för en hållbar utveckling genom att öka andelen klimatsmarta och ekologiska livsmedel samt reducera vårt svinn."

Område 3: Inflytande

Elevfråga: "Finns det matråd där skolmaten kan diskuteras?" i tabellen redovisas den andel som svarat JA

Självskattningskriterium: "Vi har matråd på vår skola som träffas två gånger per termin och medverkande är skolkock, rektor, lärare och elever. Dessa möten protokollförs."

Område 4: Måltidsmiljö

Elevfråga: "Trivs du med att äta i skolrestaurangen?" i tabellen redovisas den andel som svarat ALLTID eller OFTA.

Självskattningskriterium: "Vi värnar om vår måltidsmiljö och vi erbjuder en god service och ett gott bemötande. Vi tillåter inga ytterkläder inne i skolrestaurangen och det finns handfat i anslutning till skolrestaurangen. Våra skolkockar har enhetlig och passande köksklädsel."

I de fall det finns en god överensstämmelse mellan vad de ansvariga och eleverna har svarat har detta markerats genom att rutan har gulmarkerats. God överensstämmelse har tolkats som att 50 % eller fler av eleverna är positiva till ett område som de ansvariga också uppfyller. Det samma gäller om färre än 50 % av eleverna är negativa till ett område som de ansvariga uppgett att de inte uppfyller.

Kommun	Skola	Antal elever som besvarat enkäten	Valfrihet	Hållbarhet - miljöarbete	Inflytande	Måltidsmiljö
Eksjö	Grevhagskolan	22	0% NEJ	68% JA	68% NEJ	91% JA
Eksjö	Ingatorpsskolan	15	0% NEJ	67% NEJ	93% JA	80% JA
Karlshamn	Korpadalsskolan	35	6% JA	34% JA	86% JA	60% JA
Karlshamn	Sternöskolan	11	18% NEJ	91% JA	100% NEJ	82% JA
Ljungby	Åbyskolan	23	69% JA	74% JA	87% JA	91% JA
Ljungby	Kungshögsskolan	41	61% JA	61% JA	56% JA	69% JA
Mjölby	Trojenborgsskolan, år 6	62	59% JA	50% JA	87% NEJ	64% JA
Mjölby	Trojenborgsskolan, år 9	26	34% JA	36% JA	54% NEJ	62% JA
Mjölby	Blåklintskolan, år 6	26	27% NEJ	39% NEJ	81% JA	54% JA
Mjölby	Blåklintskolan, år 9	43	2% NEJ	36% NEJ	51% JA	26% JA
Motala	Charlottenborgskolan	15	87% JA	67% JA	73% JA	60% JA
Motala	Bergvallaskolan	17	41% JA	53% JA	82% NEJ	29% NEJ
Nässjö	Brinellgymnasiet Teoretiska program	43	26% JA	30% JA	58% JA	45% NEJ
Nässjö	Brinellgymnasiet Praktiska program	14	35% JA	43% JA	86% JA	57% NEJ
Nässjö	Parkskolan	38	3% JA	38% NEJ	53% JA	66% JA
Nässjö	Norråaskolan	44	0% NEJ	47% JA	78% JA	49% JA
Sävsjö	Vrigstad och Hägnä skola	43	12% NEJ	65% JA	91% JA	74% JA
Sävsjö	Aleholmsskolan	36	0% NEJ	43% NEJ	89% NEJ	85% JA
Vetlanda	Landsbro skola	15	67% JA	53% JA	73% JA	73% JA
Vetlanda	Holsby skola	12	0% NEJ	25% NEJ	67% JA	75% JA

Syftet med att redovisa den samlade bedömningen i tabellen ovan är att prova en modell för hur man kan belysa elevernas och de ansvarigas uppfattning av skolmaten och hur dessa uppfattningar sammanfaller eller skiljer sig åt. Det är knappast meningsfullt att dra för stora generella slutsatser av tabellen ovan. Däremot kan den kanske vara ett underlag för en fortsatt diskussion på hemmaplan i den egna skolan.

5.4 Avgifter

Eftersom gymnasieutbildning är en frivillig skolform har kommunen rätt att ta ut avgift för skolmåltider under läsåret. Bland nätverkskommunerna är det tre kommuner Motala, Sävsjö och Vetlanda som har avgiftsbelagt gymnasieelevers skolmåltider med mellan 500 – 800 kr per termin.

Avgift i gymnasiet	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Lunch för gymnasie-elever	Nej	Nej	Nej	Nej	800 kr / termin*	Nej	550 kr	500 kr / termin

*Om fler än en elev per hushåll anmäls reduceras avgiften till 400 kr för varje tillkommande elev. Nya majoriteten i kommunfullmäktige fattade beslut 2010-11-22 om att avskaffa avgiften från ht 2011.

Pedagogisk måltid förekommer inom såväl förskola/skola som äldreomsorgen. Med pedagogisk måltid menas att personal äter tillsammans med barn/elever. Syftet med pedagogisk måltid är bland annat att skapa en god atmosfär kring måltidssituationen, att lära ut gott bordsskick och skapa social samvaro.

Nedanstående tabell anger vilka olika typer av avgifter kommunen har för pedagogisk måltid.

Pedagogisk måltid	Eksjö	Karlshamn	Ljungby	Mjölby	Motala	Nässjö	Sävsjö	Vetlanda
Förskola	26 kr	22,50 kr	0 kr	15,00	15,00	27,50	22,00	28,00
Skola	26 kr	22,50 kr	0 kr	23,00	15,00	27,50	32,00	28,00

I Ljungby tar kommunen inte ut avgift för pedagogisk måltid. I övriga kommuner tas en avgift ut av personalen på mellan 15-32 kr.

5.5 Reflektioner - frågeställningar

Kvaliteten på skolmaten måste belysas ur flera perspektiv. Att eleverna tycker att maten är god och serveras i en bra miljö är naturligtvis avgörande för att de ska äta bra eller kanske över huvud taget välja att gå till skolmatsalen. Samtidigt kan man inte bortse från att de ansvariga för skolmaten måste följa Livsmedelsverkets rekommendationer om vad som är bra och hälsosam mat. Utöver detta måste både personal och elever arbeta för en hållbar utveckling till exempel genom att reducera svinn och öka andelen ekologiska livsmedel. Och allt detta ska uppfyllas inom en många gånger ganska stram budget.

I den undersökning som nätverket genomfört visar på exempel att de skolor där rektor och köksansvarig tillsammans arbetar aktivt med att utveckla maten och måltidsmiljön – där har eleverna i den utvalda klassen svarat att man är relativt sett mer nöjda. Som beskrevs inledningsvis är det ett litet antal elever som besvarat enkäten och det går inte att dra några generella slutsatser av undersökningen. Däremot är undersökningen ett bra underlag för en fortsatt diskussion i den egna kommunen om hur de ansvariga tillsammans med eleverna arbetar för en bättre måltidsupplevelse.

5.6 Kostnader för skolmaten

5.6.1 Kostnader enligt räkenskapssammandraget

I Räkenskapssammandraget (RS) finns två officiella nyckeltal för skolmaten – kostnad per elev i grundskola respektive gymnasieskola. Dessa grundas på *nettokostnaden* för alla kostnadsslag exklusive lokalkostnader dividerat med medelvärdet för inskrivna elever i oktober 2008/oktober 2009. Osäkerheten bakom dessa nyckeltal är dock ganska stor i många kommuner. Bland annat beror det på att måltidskostnaderna i RS ska fördelas på olika verksamheter, något som oftast inte sker löpande i kökens redovisning. Kommunerna i nätverket tillämpar också olika principer för att fördela dessa kostnader. Det kan även uppstå problem i det fall som kostenheten betraktas som en resultatenhet i kommunen och redovisar ett över- eller underskott. Ett annat problem i jämförelsesammanhang kan vara att det i olika utsträckning ingår övriga kostnader (t ex maskiner och utrustning) i den redovisade skolmåltidskostnaden.

Nedan följer ett försök till att specificera nettokostnaden per elev i tre delar; personalkostnad, livsmedel och övrigt. I posten övrigt ingår bland annat administration och transporter. Lokalkostnader ingår ej i de redovisade nyckeltalen.

Grundskola

	Kostnad per elev	varav personal,kr	Andel	varav livsmedel,kr	Andel	varav övr	Andel
Eksjö	3 925	1 963	50%	1 335	34%	627	16%
Karlshamn	4 244	2 508	59%	1 278	30%	458	11%
Ljungby	4 549	2 275	50%	1 676	37%	598	13%
Mjölby	3 510	2 071	59%	1 193	34%	246	7%
Motala	4 943	2 719	55%	1 483	30%	741	15%
Nässjö	5 198	3 173	61%	1 408	27%	617	12%
Sävsjö	4 523	2 786	62%	1 284	28%	453	10%
Vetlanda	5 607	3 100	55%	1 783	32%	724	13%
Riket	5 200						

Gymnasieskola

	Kostnad per elev	varav personal,kr	Andel	varav livsmedel,kr	Andel	Övr kostn	Andel
Eksjö	5 023	2 512	50%	1 708	34%	803	16%
Karlshamn	3 760	2 039	54%	1 335	36%	386	10%
Ljungby	2 928	1 340	46%	1 381	47%	207	7%
Mjölby	2 697	1 456	54%	1 132	42%	109	4%
Motala	3 155	1 167	37%	1 451	46%	537	17%
Nässjö	4 391	2 758	63%	1 189	27%	444	10%
Sävsjö	2 028	1 249	62%	576	28%	203	10%
Vetlanda	3 497	1 665	48%	1 391	40%	441	
Riket	3 800						

Källor: Kostnad per elev: SCB:s statistikdatabas;

Kostnad för personal respektive livsmedel: Kommunernas redovisning

De redovisade nyckeltalen per elev varierar i grundskolan mellan 3 510 kr i Mjölby och 5 607 kr i Vetlanda. Ser man till personalkostnaden per elev så varierar den mellan 1 963 kr i Eksjö och 3 173 i Nässjö. Nässjö redovisar också den högsta personalkostnadsandelen i jämförelsen. När det gäller kostnaden för livsmedel varierar den mellan 1 193 kr per elev i Mjölby till

1 783 kr per elev i Vetlanda. Utmärkande är att Mjölby redovisar en förhållandevis låg andel övriga kostnader, endast 7 %.

För gymnasieskolan är spannvidden än större. I Sävsjö redovisas 2 028 kr och i Eksjö 5 023 kr per elev. Även personalkostnadens andel av den totala kostnaden varierar stort, mellan 37 % i Motala till 63 % i Nässjö.

5.6.2 Alternativa nyckeltal

Nyckeltalen i RS bygger på kostnader i förhållande till medelvärdet av *inskrivna elever* vid två tidpunkter under två läsår. Nyckeltalen utgår från att alla elever äter sin skolmåltid varje dag. I nyckeltalen tas inte hänsyn till det verkliga antalet elever som har ätit i skolan. Elever är frånvarande av många olika anledningar, t ex sjukdom, praktik eller annat.

Flertalet av Dacke-kommunerna budgeterar sin verksamhet utifrån att viss frånvaro förekommer. Eksjö budgeterar dock för full närvaro. I grundskolan har vi sett exempel på kommuner som budgeterar för en närvaro på 89 %, 90 % och 95,5 %. I gymnasieskolan är motsvarande siffror för samma kommuner 75 %, 75 % och 86,5 %.

Nyckeltalen i RS beskriver kostnaden som om alla elever äter varje dag i skolan. Kommunernas budgetering kalkylerar en viss närvaro. Om närvaron är lägre än 100 % eller lägre än vad som kalkylerats/budgeterats blir resursen per elev större. Kontrollen av hur hög elevnärvaron är inom skolmåltidsverksamheten varierar mellan kommunerna. Vissa kommuner saknar helt denna uppföljning.

Nedan visas ett exempel på hur de ovan redovisade nyckeltalen enligt RS förändras om man tar hänsyn till en kalkylerad och verklig närvaro:

2009	Nyckeltal	Medelvärde	Total netto-	Kalkylerad	Kalkylerat	Verkligt	Verkligt
	SCB	elevantal	kostnad	närvaro	nyckeltal	närvaro	nyckeltal
Grundskola	4 244 kr/elev	2 730	11 586 120	89%	4 769 kr/elev	88%	4823 kr/elev
Gymnasieskola	3 760 kr/elev	1 119	4 207 440	75%	5 013 kr/elev	58%	6483 kr/elev

5.6.3 Reflektioner - frågeställningar

Det finns många faktorer som påverkar kostnaden för skolmåltider. Hur verksamheten organiseras med tillagningskök respektive mottagningskök påverkar med stor sannolikhet effektiviteten. I stora tillagningskök med många lagade portioner kan t ex personalkostnaden per portion (per elev) bli lägre eftersom bemanningen lättare kan anpassas. Å andra sidan tillkommer transportkostnader för leverans till mottagningsköken.

Hur moderna lokalerna är och hur köken är utrustade påverkar också arbetsorganisationen och därmed kostnaderna. Ekologiska livsmedel brukar anses vara dyrare. En god anpassning av mängden mat till de behov som finns innebär att mindre mat behöver kasseras och bidrar till att minska kostnaderna samtidigt som det gynnar en hållbar utveckling.

Det har visat sig problematiskt att få en heltäckande bild av de olika kostnaderna för skolmåltiderna. De organisatoriska och redovisningsmässiga skillnaderna är stora både inom och mellan kommunerna. Redovisningen, liksom uppföljning av såväl budgetering som redovisning, behöver generellt sett också förbättras.

På grund av de stora skillnaderna som framgår ovan är nätverkets slutsats att nyckeltalen som ska beskriva hur mycket som satsas på skolmaten i nuläget inte är rättvisande.