



Kommunal mat

”Int var det så dåligt”

2010-06-11

Nätverket SÖRV –

Deltagande kommuner:

**Robertsfors, Sorsele, Storuman,
Vilhelmina, Överkalix och Övertorneå**

Innehåll

Bakgrund.....	3
Metod och avgränsning.....	3
Sammanfattning.....	5
Hur produceras maten?	7
Policy och riktlinjer	10
Inflytande.....	13
Kostnader.....	15
Sjukfrånvaro	16
Vad tycker elever om maten?	19
Vad tycker äldre inom hemtjänsten om maten?	22
Matundersökningar på plats.....	24
<i>Äldreboenden</i>	<i>24</i>
<i>Förskola.....</i>	<i>28</i>
<i>Skola</i>	<i>30</i>
<i>Hemtjänst</i>	<i>33</i>
Goda exempel	36

Bakgrund

Nätverket SÖRV är ett av de nära trettio nätverk som ingår i det treåriga nationella Jämförelseprojektet. De kommuner som deltar i nätverket är Robertsfors, Sorsele, Storuman, Vilhelmina, Överkalix och Övertorneå.

Tillsammans finns det ca 31 600 invånare i dessa kommuner. Nätverket SÖRV har tidigare presenterat fyra rapporter. Den första rapporten jämförde äldreomsorgen, den andra grundskola och gymnasium, den tredje om barnomsorgen och den fjärde handikappomsorg och fysisk tillgänglighet. Uppdraget från sin styrgrupp är att göra jämförelserna mellan kommunerna ur ett brukar- och medborgarperspektiv. Denna femte rapporten ser på den kommunala maten.

Jämförelseprojektets primära syfte är att ta fram effektiva arbetsmodeller där jämförelser i olika nätverk leder till praktiska förbättringar i verksamheterna. Inriktningen är att försöka finna sambandet mellan kostnader och kvalitet. 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. För att lyckas med detta bygger projektets arbetsmetod på kommunernas egen kraft och uppfinningsrikedom.

Jämförelseprojektet intention är att nätverket årligen återkommer med en rapport utifrån dessa och andra utvecklade kvalitets och resultatmått.

Syftet med rapporten är att ur ett brukar- och medborgarperspektiv ge underlag och tips för att förbättra kvaliteten i de deltagande kommunernas verksamheter. I samband med detta ska man kunna bedöma kvaliteten på arbetet i den egna kommunen i förhållande till insatta medel, och kunna jämföra vad som görs i andra kommuner. Goda exempel ska lyftas fram och vara en inspirationskälla för andra kommuner.

För att lyckas har ett par riktlinjer för det genomförda arbetet varit vägledande:

- Vi ska undvika att ta fram en ny sifferskog. Ett par enkla och mer eller mindre ”givna” mått ska ges uppmärksamhet.
- Vi ska ta fram kvalitetsmått utifrån i första hand ett kommunlednings- eller medborgarperspektiv. Inte ett professionellt perspektiv.
- Fokus ska vara att hitta de goda exemplen. Dessa exempel ska lyftas fram och andra kommuner ska ges tillfälle att plocka idéer till den egna verksamheten.
- Sambandet mellan kostnader/resurser och kvalitet ska belysas. Syftet är att se om det finns ett direkt samband mellan höga kostnader och hög kvalitet.
- Förklaringar till skillnader överlämnas till respektive kommun att analysera.
- Det är omöjligt att ta fram en helt ”sann” och heltäckande bild av verksamhetens kvalitet med ett par mått. Måtten ska ses som indikatorer på att det finns skillnader i kvalitet. Dessa skillnader kan sedan ges olika förklaringar.

Metod och avgränsning

Projektgruppen har i sitt arbete hämtat statistik och uppgifter från centrala dataregister där det visat sig möjligt. Dessa uppgifter avser 2009 och är i huvudsak hämtade från ”Vad kostar verksamheten i Din kommun?” (VKV) som gemensamt ges ut av Sveriges

Kommuner och Landsting (SKL) och Statistiska centralbyrån (SCB).

Merparten av måtten har dock fått undersökas lokalt genom undersökningar under gemensamma undersökningsveckor. Dessa uppgifter avser 2010. Nätverket SÖRV har valt att titta på den kommunala maten ur 10 olika delar.

Rapporten består av följande delar:

Hur produceras maten?

Policy och riktlinjer

Inflytande

Kostnader

Sjukfrånvaro

Vad tycker elever om maten?

Vad tycker äldre inom hemtjänsten om maten?

Matpatrulls undersökningar

Goda exempel

Sammanfattning

Nätverket SÖRV är ett av tjuogoåttanätverk som ingår i det treåriga nationella jämförelseprojektet. De kommuner som deltar i nätverket är Robertsfors, Sorsele, Storuman, Vilhelmina, Överkalix och Övertorneå. Tillsammans finns det cirka 31 600 invånare i dessa kommuner. Nätverket SÖRV har i sin femte rapport haft uppdraget från sin styrgrupp att jämföra den kommunala maten ur ett brukar- och medborgarperspektiv.

Det ser ut att finnas ett samband mellan antalet enheter och produktivitet inom den egna matproduktionen. Ett större antal enheter i kommunen ger en lägre produktivitet.

Det är relativt stora variationer mellan kommunerna i nätverket. Den lägsta på 31,9 och den högsta på 50,6 portioner per dag och årsarbetare.

Grundläggande i kommunerna är att inte detaljstyra utan styrningen utgår från riktlinjer, mål och policyn. Projektgruppen ser att utifrån en sådan modell så är detta område ett förbättringsområde för flera kommuner i nätverket. Det är enbart Robertsfors och Övertorneå som årligen konsekvent följer upp sina verksamheter utifrån policy och riktlinjer. Robertsfors är ett intressant undantag som andra kommuner kan ha stor glädje av att studera närmare. En viktig fråga att ta med sig att fundera på är hur man kan inkludera aspekter som smak, lukt och utseende i sina styrdokument.

Andelen ekologisk mat har blivit alltmer viktig för kommunen. Här har Övertorneå tagit en ledande position i nätverket med hela 15 %, ett direkt resultat av den satsning som kommunen gjort på KRAV-märkt mat.

Ser vi till andelen av måltiderna som tillagas från grunden så varierar detta mellan 58 % och 80 %. Ett till synes gott resultat. I en jämförelse med Gränslös nätverket så var variationen i det nätverket mellan 60 % och 83 %, d.v.s. i stort sett lika.

Det är i enbart Robertsfors kommun som vårdtagare årligen får utvärdera maten i någon slags enkät. För övriga kommuner gäller det antingen vart annat år eller vart tredje år. I Sorsele, Vilhelmina och Övertorneå ges alla elever årligen möjligheten att ge synpunkter på maten.

Många kommuner har upplevt svårigheter med att använda sig av enkätformen för de äldre på särskilda boendena. Det bör därför undersökas olika alternativa vägar för att få fram de äldres synpunkter. Ett sätt som man skulle kunna använda sig i större utsträckning är fokusgrupper, d. v. s. att samla en grupp äldre eller/och anhöriga för att få fram viktiga synpunkter. Liknande idéer skulle säkerligen även fungera inom skolan.

Livsmedelskostnaderna per barn skiljer sig stort mellan kommunerna. Den lägsta, Storuman ligger på 1662 och den högsta, Överkalix, på 3312. Detta är i stort sett det dubbla. Det finns inget direkt samband mellan livsmedelskostnader och elevernas nöjdhet med maten. Även om den högsta kostnaden, Överkalix, ligger i topp med nöjdheten är dem direkt följda av exempelvis Vilhelmina som har en avsevärt lägre kostnad.

Skillnaderna vad gäller livsmedelskostnader för vårdtagare i särskilt boende är inte så stora mellan kommunerna däremot pekar kostnaderna för personal på relativt stora skillnader.

Projektgruppen har genomfört en undersökning bland skolelever vars resultat visar att eleverna enbart är relativt nöjda med skolmaten och skolrestaurangen. Mest nöjd är eleverna i Övertorneå, tätt följda av Överkalix och Vilhelmina. Om man jämför indexvärdena med andra grupper i kommunen kan vi konstatera att detta är ett tydligt förbättringsområde. Indexvärden under 65-70 anses inte vara bra.

En annan bild visas hemtjänsten. Nöjdheten med maten är påtaglig inom hemtjänsten. Den överensstämmer inte med den bild som ofta sprids via media. Speciellt glädjande är att personalen får ett mycket gott betyg av de äldre när det gäller hjälpen i samband

med måltiderna. Ett nästan lika gott betyg ges till hur det fungerar med leveransen av matlådorna. Där det uppenbarligen finns synpunkter på maten är portionernas storlek, variationerna av maträtterna.

Matpatrullundersökningar visar på att maten är bra. Matpatrullerna bedömer att maten är bättre på skolorna än vad eleverna ger för omdömen i matenkäten. Eftersom matpatrullerna även tittat på miljön runt omkring maten har det framkommit värdefulla synpunkter i de olika undersökningarna som de olika verksamheterna kan ha nytta av i framtiden. Speciellt har det gällt ljud såsom buller och miljöaspekter.

Projektgruppen vill sammanfattningsvis konstatera att maten ”Inte var det så dåligt”.

Hur produceras maten?

För att skapa en bakgrundsbild av hur det ser ut avseende kommunens ambition att antingen laga maten själv i mindre enheter eller att satsa på att hämta maten från större tillagningsenheter har vi tagit fram uppgifter andelen tillagningskök och mottagningskök. Förhållandet mellan dessa kan spegla graden av samordning i produktionen av maten. Serveringskök som ibland kan förekomma har exkluderats.

1. Andel tillagningskök och mottagningskök.

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Tillagningskök	5	1	8	9	1	3
Mottagningskök	2	1	9	8	4	1

2. Antal producerade portioner per dag i respektive extern leverantör och egen

Syftet med måttet är att ge en bild av produktionens omfattning samt dess förhållande till egen och extern producents.

För att få en gemensam och enkel definition har vi enats om att ta det totala antalet portioner delat med 365 dagar.

Antalet portioner per dag

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Egen produktion	871	422	1092	936	552	583
Extern leverantör	38	54	0	30	0	47
Totalt	909	476	1092	966	552	630

Kommentar

Överlag i kommunerna är det en relativ liten del av maten som produceras av extern leverantör. Sorsele har den högsta andelen, 13 %, och Överkalix och Storuman har allt inom egen produktion.

3. Antal årsarbetare i egen produktion (inklusive tillagningskök och mottagningskök)

Måttet vill ge ett volymunderlag för att se vilka resurser som kommunen avsatt för den egna produktionen av mat. Den personal som medräknas är de som helt eller delvis jobbar i mathanteringen och som lönemässigt räknas in i köksorganisationen. Personal på s.k. serveringskök utelämnas.

Redovisas som faktiskt antal årsarbetare i kommunen. Här tas även kostchef med.

Antal årsarbetare i egen produktion

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Antal årsarbetare	19,5	8,7	22,8	29,4	10,9	14,7

4. Antal portioner per dag och årsarbetare

Måttet är att betrakta som ett slags produktivetsmått där resurserna enligt mått 3 ovan ställs i relation till mått 2.

Måttet redovisas i faktiska antal portioner per dag och årsarbetare.

Antal portioner per dag och årsarbetare

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Antal portioner per dag och årsarbetare	45	48,5	47,9	31,9	50,6	39,6

Projektgruppens kommentar:

Här ser det ut att finnas ett samband mellan antalet enheter och produktivitet. Ett större antal enheter ger en lägre produktivitet.

I nätverket Gränslös som består av sex kommuner (mellan 10.000 och 32.000 invånare) varierade resultaten utifrån samma beräkningar mellan 64 och 100 portioner per dag och årsarbetare. SÖRV nätverkets resultat ligger generellt lägre än Gränslös. Skillnaden är i stort 100 procent. Den egna produktionen av portioner per dag varierade mellan 2000 och 7700 i Gränslös nätverket vilket är mångfalt mer än SÖRV:

Det är dock relativt stora variationer mellan kommunerna i nätverket. Den lägsta på 31,9 och den högsta på 50,6 portioner per dag och årsarbetare.

Kommunernas kommentarer:

Robertsfors

Robertsfors kommuns kostorganisation bildades 2008. Samtliga tillagningskök, mottagningskök och bemannade serveringskök samlades då under måltidverksamheten som organisatoriskt tillhör samhällsbyggnadsförvaltningen. Måltidsverksamheten har enbart kockar och köksbiträden anställda i köken, inga förste kockar/kokerskor eller husmor finns, kostchefen har arbetsledaransvaret för alla.

I kommunen finns fem tillagningskök. Centralköket i Robertsfors lagar mat till samtliga äldreboenden, dagcenter samt till ett servicehus. De övriga fyra tillagningsköken, är skolkök som tillhandahåller måltider till skolor och förskolor. Kommunen har mottagningskök på två förskolor.

Måltidsverksamheten tillhandahöll under 2009 måltider till kommunens samtliga verksamheter förutom till äldre i ordinärt boende. Dessa matportioner tillhandahölls av två externa leverantörer.

Sorsele

Kostverksamheten i Sorsele kommun är organiserad under omsorgsnämnden.

Det finns ett tillagningskök i kommunen som lagar mat till de särskilda boendena, förskoleverksamheten och skolan på tätorten, portionsformar till pensionärer i eget boende i Sorsele tätort och Ammarnäs samt till landstingets akutvårdplatser.

Sorsele kommun valde att slå ihop 2 tillagningskök till ett pga besparing inom kommunens verksamheter. Båda köken skulle behöva ombyggnation och då valde man att satsa på ett.

Storuman

Kostverksamheterna är integrerade i omsorgens och skolans verksamheter, och ingen större samordning sker mellan omsorgens och skolans kök. Omsorgen har 3 tillagningskök och 4 mottagningskök, och skolan har 5 tillagningskök och 5 mottagningskök.

Vilhelmina

Kostverksamheten i Vilhelmina kommun är organiserad under kommunstyrelsen.

Vilhelmina kommun har ett tillagningskök som lagar mat till de särskilda boendena i tätorten, tätortens förskolor samt portionsformar till pensionärer boende i eget boende, vidare har kommunen två tillagningskök i förskoleverksamheten och 5 tillagningskök i skolverksamheten. Kommunen har vidare ett tillagningskök som i anslutande matsal serverar förskolebarn, skolelever och pensionärer. Kommunen har inom skolverksamheten två mottagningskök och sex mottagningskök inom förskoleverksamheten.

Mängden tillagningskök kan förklaras av att det finns sex byar med skol- och förskoleverksamhet som tillagar sin egen mat.

Överkalix

Kostproduktionen i Överkalix kommun ligger under kommunstyrelsen och sorterar under tekniska kontoret. I organisationen finns ett tillagningskök och 4 mottagningskök. Tillagningsköket ligger i anslutning till skolan och personalen ansvarar även skolrestaurangen. Vid tillagningsköket produceras mat till skola, dagis, hemtjänst samt till äldreboendena.

I Överkalix är skolan och äldreboendena belägna vid centralorten, därför medför inte organisationen med ett tillagningskök några längre transporter. Under år 2009 producerades 202 426 portioner i kommunen.

Övertorneå

Verksamhetsansvaret för all kostservice i Övertorneå kommun överfördes fr om 2010 till kommunstyrelsen och kostservice inom tekniska enheten. Kostservicen är organiserad med ett större tillagningskök i Övertorneå som producerar måltider till mottagningsköket vid centralskolan i Övertorneå och 20 serveringskök inom äldreboenden och förskolor.

Idag finns även två mindre tillagningskök för ett äldreboende och hemtjänst i Hedenäset samt ett tillagningskök vid skolan i Svanstein. Kommunfullmäktige har beslutat att tillämpa utmaningsrätten vid dess två tillagningskök. Det här innebär att kommunen välkomnar initiativ från utomstående och egna medarbetare att utmana kommunen på dessa två tillagningskök med möjlighet att överta verksamheten i andra driftsformer för att utveckla kvalitet och effektivitet. Just nu pågår utarbetandet av upphandlingsunderlag för verksamheterna.

Till kommunala verksamheter finns idag en extern leverantör av mat. Det är finska grannkommunen Pello kommun som levererar maten till serviceboendet i Pello by, hemtjänsten i Pello och förskoleverksamheten i samma by.

2009 producerades totalt 212 651 portioner i kommunens egna verksamheter.

Policy och riktlinjer

Inom detta område undersöks vilka medel som den politiska nivån använder för att styra och kontrollera kvaliteten på den kommunala maten. Hur följs beslut upp och hur rapporteras detta?

5. Förekomst av styrdokument för kosten i respektive verksamhet

Syftet med detta är att få en bild av hur väl organisationen leds och styrs. Det råder dock en förvirring vad som är styrdokument. Dessa kan vara policys, riktlinjer, regler, måldokument med mera. För att få en övergripande bild undersöks dokumenten inom Förskola, Skola, Hemtjänst, Särskilt boende och Centralt/Totalt för kommunen

Styrdokument

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Centralt/totalt	HUP	-	-	-	-	KRAV*
Förskola	HUP	-	-	-	Målsättning	KRAV
Skola	HUP	-	-	-	Målsättning	KRAV
Hemtjänst	HUP	Policy	-	-	-	KRAV
Särskilt boende	HUP	Policy	-	Policy	-	KRAV

*KRAV-märkta importerade produkter ska uppfylla EUs regler samt KRAVs regler kring sociala förhållanden och delar av reglerna kring djurhållning.

Kommentar

Robertsfors vill projektgruppen lyfta som ett intressant exempel för andra kommuner att studera. Kommunen har en Hållbar Utvecklingsplan (HUP) som omfattar hela kommunen. I denna finns ett speciellt avsnitt om måltidsverksamheten. Förutom en fastställd vision kring måltider finns även en analys av verksamhetens styrkor och svagheter. Övergripande mål finns för 2010 samt en konkret aktivitetsplan som är kopplad till budget. Utöver detta finns ett genomarbetat och imponerande material kring arbetsresultat som kan användas i det dagliga arbetet. Material om detta kopieras till styrgruppen.

Vi vill här även nämna Övertorneå kommun som har hämtat inspiration från finska sidan där den finska livsmedelslagen har krav på hygienkompetenstest. Ett hygienkompetenstest görs skriftligt. Testet har 40 påståenden om livsmedelshygien där den som testas väljer alternativet som denne anser vara rätt. Testet godkänns om relationen av riktiga svar är minst 34/40. Mer om detta under rubriken "Goda exempel".

6. Följs kostpolicy/riktlinjer upp och utvärderas årligen?

För att riktlinjer och policy ska få en effekt måste de hållas vid liv genom en regelbunden uppföljning. Först då kan nyttan med dessa och styrningen utvärderas.

Årlig uppföljning och utvärdering

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Centralt/totalt	Ja	Nej	-	Nej	Nej	Ja
Förskola	Ja	Nej	-	Nej	Nej	Ja
Skola	Ja	Nej	-	Nej	Nej	Ja
Hemtjänst	Ja	Ja	-	Nej	Nej	Ja
Särskilt boende	Ja	Ja	-	Ja	Nej	Ja

7. Finns det mål/policy för ekologisk mat/närproducerat?

En av kvalitetsaspekterna som kan lyftas i kostpolicyn är andelen ekologisk och närproducerad mat.

Mål/policy för ekologisk mat

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Centralt/totalt	-	-	-	-	Ja	Ja
Förskola	Ja	-	-	-	Ja	Ja
Skola	Ja	-	-	-	Ja	Ja
Hemtjänst	-	-	-	-	Ja	Ja
Särskilt boende	Ja	-	-	-	Ja	Ja

Både Överkalix och Övertorneå har policy utifrån KRAV.

Mål/policy för närproducerad mat

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Centralt/totalt	-	-	-	-	JA *	-
Förskola	-	-	-	-	-	-
Skola	-	-	-	-	-	-
Hemtjänst	-	-	-	-	-	-
Särskilt boende	-	-	-	-	-	-

* Inriktningsbeslut i Kommunfullmäktige

8. Används ekologisk mat?

För att få en bild av hur policyn/mål fått för genomslag kan andelen ekologisk mat tas fram i kommunens totala matproduktion.

Andelen ekologiskt producerad mat

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Totalt	6%	0%	2%	2%	5%	15%

9. Används närproducerad mat?

Överkalix är den enda kommunen som har policyn kring detta men vi har än dock undersökt faktiska förhållanden för att få en bild av situationen. Här kan finnas olika defi-

itioner av begreppet närproducerat men vi har utgått från kommunens egen bedömning.

Andelen närproducerad mat

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Totalt	0%	3%	0%	0%	4%	12%

Kommentar:

Denna fråga diskuteras alltmer i samhället och kommer troligen att bli en än mer viktiga fråga för framtiden speciellt med tanke på miljöaspekter men även möjligheten att kunna stödja den lokala näringsverksamheten. Övertorneå har den högsta andelen närproducerad mat inom nätverket.

10. Uppskattad andel av måltidens huvudkomponenter som tillagas från grunden

En central diskussion i media vad gäller kommunal mat har varit de möjliga skillnaderna i kvaliteten på mat lagad med råvaror från grunden och mat lagad med något slags hel- eller halvfabrikat.

Resultat samlas in genom att kommunernas kostansvariga får uppskatta andel av måltidens huvudkomponenter som tillagas från grunden.

Ett par illustrerande exempel på detta kan vara köttbullar som antingen kan lagas på plats utifrån köttfärs eller värmas utifrån färdigstekta. Eller plättar som köps färdiggräddade och värms.

Andelen av måltidens huvudkomponenter som tillagas från grund

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Totalt	58 %	65 %	58 %	71 %	65 %	80 %

Kommentar

Grundläggande i kommunerna är att inte detaljstyra utan styrningen utgår från riktlinjer, mål och policyn. Genom detta arbetssätt ges verksamheterna möjlighet att utveckla sin verksamhet utifrån sina förutsättningar samtidigt som ledningen genom uppföljningar och redovisningar ges information om resultat.

Projektgruppen ser att utifrån en sådan modell så är detta ett förbättringsområde för flera kommuner i nätverket. Det är enbart Robertsfors och Övertorneå som årligen konsekvent följer upp sina verksamheter. Om kommunerna anser detta vara ett viktigt kvalitetsområde kan det finnas starka skäl att se över sina styrdokument och uppföljningsrutiner av verksamheterna. Robertsfors är ett intressant undantag som andra kommuner kan ha stor glädje av att studera närmare. En viktig fråga att ta med sig att fundera på är hur man kan inkludera aspekter som smak, lukt och utseende i sina styrdokument.

Andelen ekologisk mat har blivit alltmer viktig för kommunen. Här har Övertorneå tagit en ledande position i nätverket med hela 15 %, ett direkt resultat av den satsning som kommunen gjort på KRAV-märkt mat.

Ser vi till andelen av måltiderna som tillagas från grunden så varierar detta mellan 58 % och 80 %. Ett till synes gott resultat. I en jämförelse med Gränslös nätverket så var variationen i det nätverket mellan 60 % och 83 %, d.v.s. i stort sett lika.

Inflytande

Möjligheten till inflytande när det gäller den kommunala maten är viktig med tanke på att det oftast inte finns några alternativ. På vilket sätt har kommunerna löst denna kommunikation med brukarna? Här kan man ta fram bilder av hur rutiner och uppföljningar används.

Alla kommuners verksamheter har fått svara på ett antal frågor kring bland annat inflytande. Nedan har vi valt att presentera några av dessa svar.

11. Finns matråd eller motsvarande för kommunens skolor?

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Procent av totala antalet skolor	16 %	100 %	0 %	25 %	0 %	100 %

12. Ges eleverna möjlighet att utvärdera maten i enkätform en gång per läsår?

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Procent av totala antalet skolor	83 %	100 %	50 %	100 %	0 %	100 %

13. Finns matråd eller motsvarande på kommunens särskilda boenden?

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Procent av totala antalet särskilda boenden	0%	0%	33%	0%	0%	0%

14. Finns det möjlighet att ta emot synpunkter från den boende/anhöriga om maten?

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Procent av totala antalet särskilda boenden	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Kommentar:

Samråd sker ofta med företrädare för pensionärsorganisationer, kostombud och personal på de särskilda boendena.

15. Vårdtagaren får årligen utvärdera maten i enkätform?

	Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Procent av totala antalet vårdställen	100%	0%	0%	0%	0%	0%

Kommentar

Det är i enbart Robertsfors kommun som vårdtagare årligen får utvärdera maten i någon slags enkät. För övriga kommuner gäller det antingen vart annat år eller vart tredje år. I Sorsele, Vilhelmina och Övertorneå ges alla elever årligen möjligheten att ge synpunkter på maten.

Många kommuner har upplevt svårigheter med att använda sig av enkätformen för de äldre vid de särskilda boendena. Det bör därför undersökas olika alternativa vägar för att få fram de äldres synpunkter. Ett sätt som man skulle kunna använda sig i större utsträckning är fokusgrupper, d. v. s. att samla en grupp äldre eller/och anhöriga för att få fram viktiga synpunkter.

Liknande idéer skulle säkerligen även fungera inom skolan.

Varje kommun bör fundera över på vilket sätt den enskilde och närstående årligen ges möjligheten att kunna komma till tals kring maten. Samtidigt bör man fundera på hur och om resultaten används vilket vi inte har undersökt här.

Kostnader

I denna del har fokus varit att se på livsmedelskostnader och personalkostnader. Övriga kostnader har lämnats utanför. De nedanstående måtten syftar till att ge relation mellan livsmedelskostnaderna och personalkostnaderna. Uppgifterna tas från år 2009.

17. Livsmedelskostnader per barn/elev och år

Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
2302	2255	1662	1793	2719	2485

18. Livsmedelskostnader per vårdtagare och år i särskilt boende

Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
15704	13767	15133	11834	11310	17491

19. Personalkostnader per barn/elev och år

Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
3782	4036	2757	4522	3917	4256

20. Personalkostnader per boende och år i särskilt boende

Robertsfors	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
22757	20108	25822	23797	15108	17365

Kommentar

Livsmedelskostnaderna per barn skiljer sig stort mellan kommunerna. Den lägsta, Storuman ligger på 1662 och den högsta, Överkalix, på 2719. Det finns inget direkt samband mellan livsmedelskostnader och elevernas nöjdhet med maten. Även om den högsta kostnaden, Överkalix, ligger i topp med nöjdheten är den direkt följda av exempelvis Vilhelmina som har en avsevärt lägre kostnad.

Skillnaderna vad gäller livsmedelskostnader för vårdtagare i särskilt boende är inte så stora mellan kommunerna däremot pekar kostnaderna för personal på relativt stora skillnader.

Överkalix kommun har tillsammans med Jokkmokk, Haparanda och Pajala kommuner sedan 2008 ett gemensamt treårigt avtal med SERVERA. Avtalet medger rätt till förlängning med ytterligare ett år. Övertorneå har ett "hängavtal" på detta avtal.

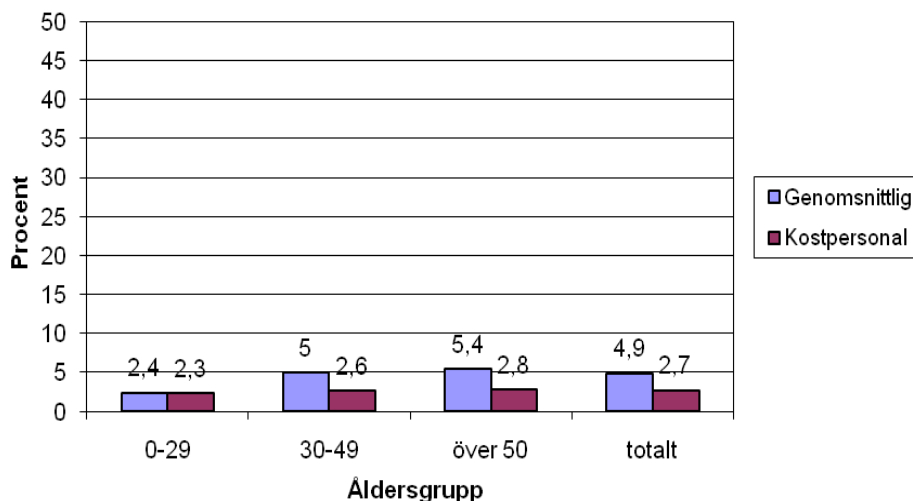
Robertsfors har hängavtal med Umeå kommun. Robertsfors har så kallad tilläggsanbud för maten till de äldre eftersom Umeå kommun upphandlar det mesta av sin äldre mat externt. Sorsele, Vilhelmina och Storuman har hängavtal med Landstinget.

Sjukfrånvaro

Inom nätverket har vi fått signaler att personal inom kostorganisationen ofta har hög sjukfrånvaro. För att få underlag för detta och en framtida diskussion om ev. förbättringar har vi tagit fram statistik kring personalgruppen.

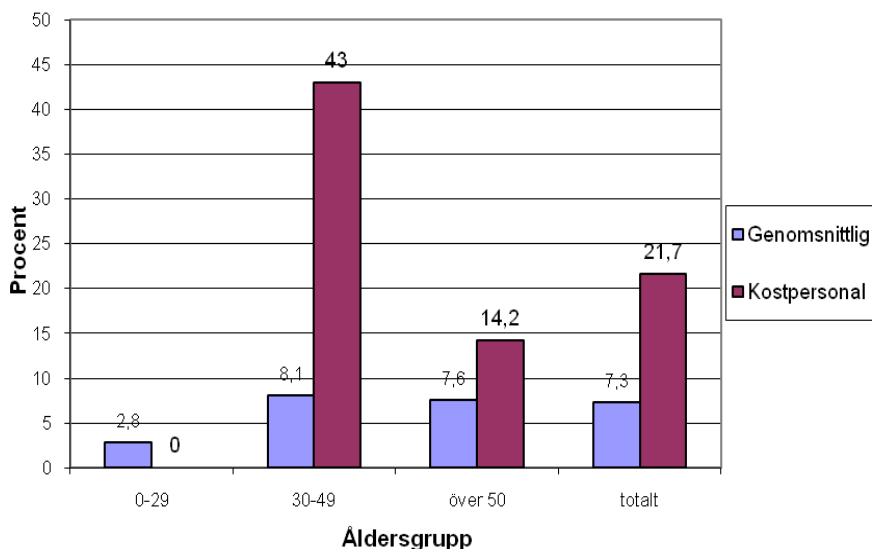
För att få fram en relevant jämförelse har även kommunens genomsnittliga sjukfrånvaro tagits med.

Sjukfrånvaro Robertsfors



Årsarbetare: 19,5

Sjukfrånvaro Sorsele

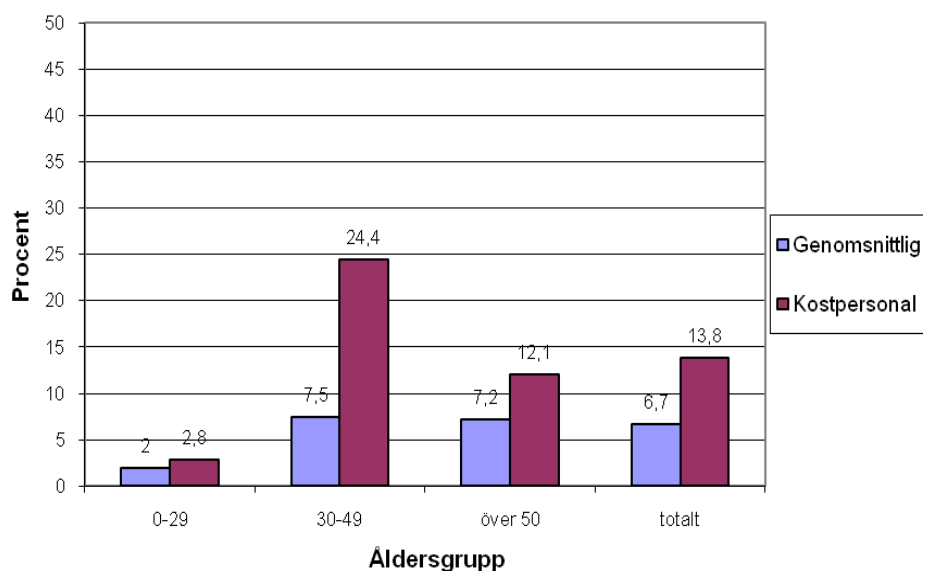


Årsarbetare: 9

Kommentar:

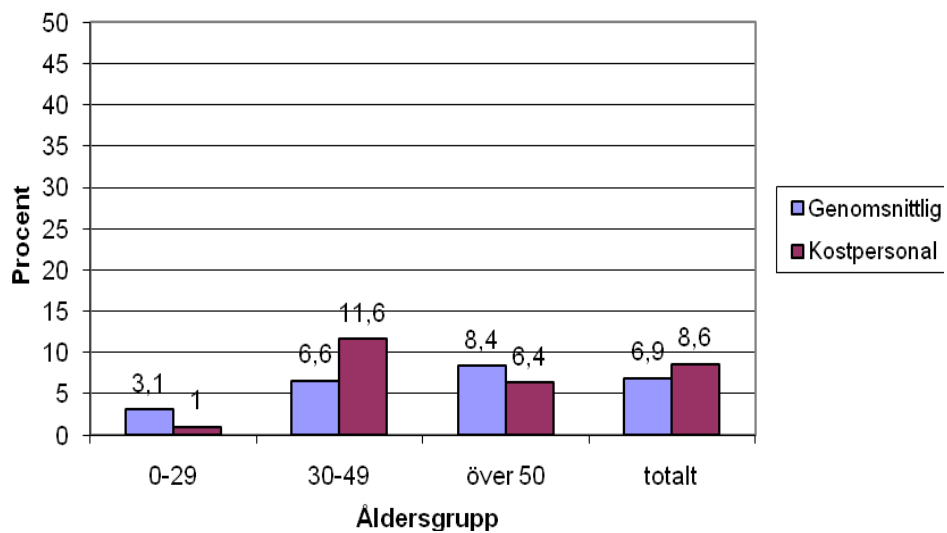
Den höga sjukfrånvaron i åldersgruppen 30-49 år beror på ett fåtal anställda i den åldersgruppen varav 1 har varit sjukskriven under hela 2009 och en annan delar av året.

Sjukfrånvaro Storuman



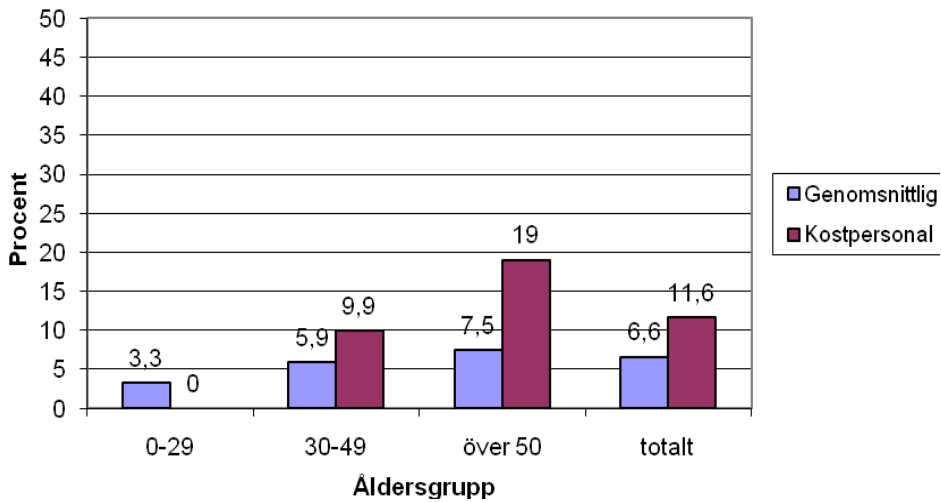
Årsarbetare: 22,2

Sjukfrånvaro Vilhelmina



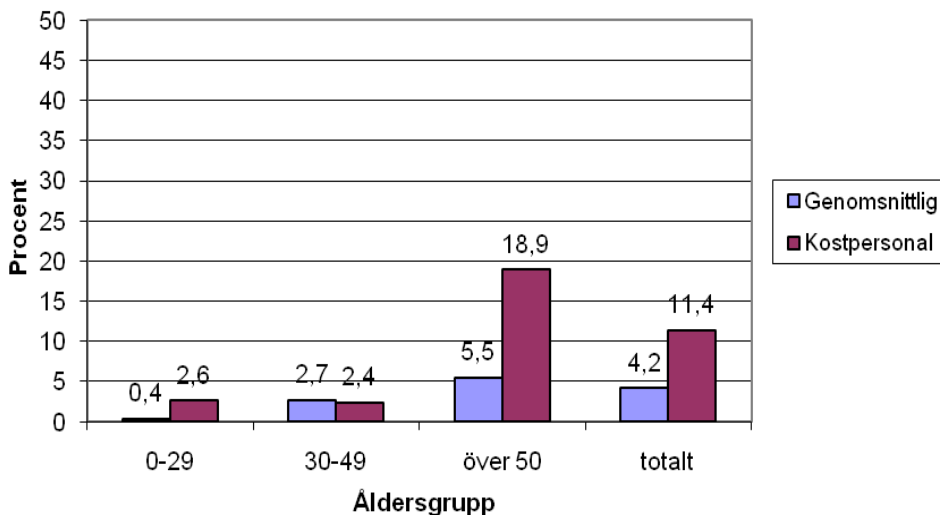
Årsarbetare: 29,4

Sjukfrånvaro Överkalix



Årsarbetare: 10,9

Sjukfrånvaro Övertorneå



Årsarbetare: 14,7

Kommentarer:

I statistiken ovan måste vi ta med i analysen att det är små tal, dvs. totalt få antal personer. En person kan alltså ge många procent. Det ska därför endast ses som indikationer. I fyra av nätverkets kommuner visar kostpersonal på en markant högre andel sjukfrånvaro. I Robertsfors är däremot trenden den motsatta! I Vilhelmina är skillnaderna mycket små i förhållande till den totala gruppen i kommunen. Detta gör projektgruppen speciellt intresserad av vad man har gjort i dessa två kommuner. Har något speciellt arbete gjorts i dessa kommuner för att få ned sjukfrånvaron?

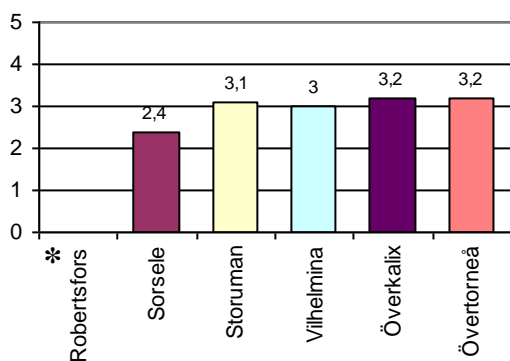
Vad tycker elever om maten?

Enkätresultat för skolmaten, elever år 7-9

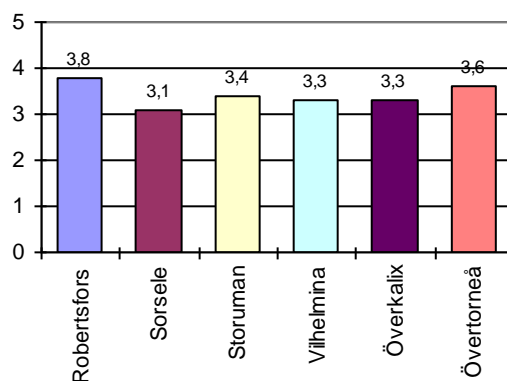
	Antal enkäter	Svars-frekvens
Robertsfors	628	92 %
Sorsele	90	68 %
Storuman	261	86 %

	Antal enkäter	Svars-frekvens
Vilhelmina	284	86 %
Överkalix	93	97 %
Övertorneå	148	92 %

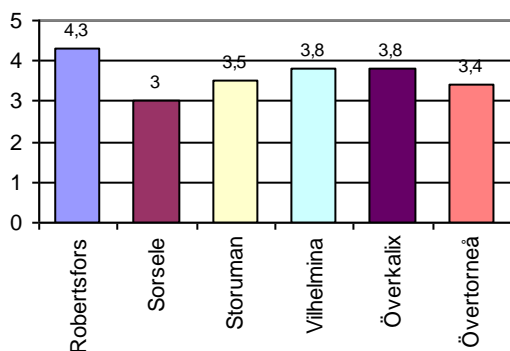
Är du nöjd med skolmaten?



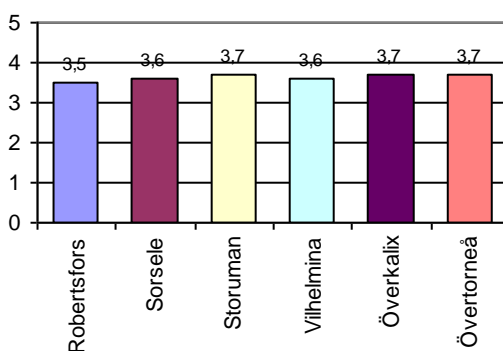
Är du nöjd med matens temperatur?



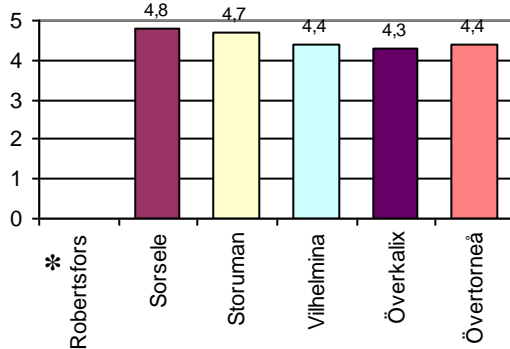
Är du nöjd med skolmåltpersonalen?



Vad tycker du om trivsel och stämning i matsalen?

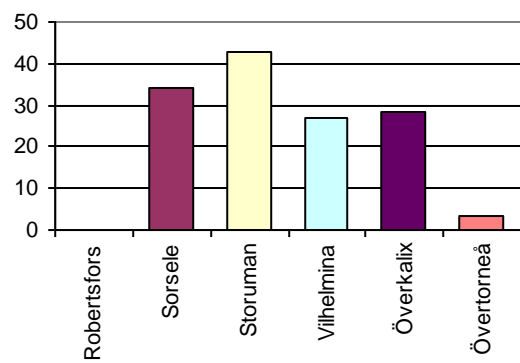


Hur många dagar i veckan brukar du äta i matsalen?



* Frågan ej med i Robertsfors enkät

Händer det att maten som finns på matsedeln tar slut?



*

Nöjdbrukarindex - skolrestaurangen

Nöjdbrukarindex - skolrestaurangen

	Sorsele	Storuman	Vilhelmina	Överkalix	Övertorneå
Om du tänker på din skolrestaurang i sin helhet – hur nöjd är du då med den?	4,5	5,6	5,7	5,8	6,1
Är din skolrestaurang lika bra som du hoppades att den skulle vara?	4,1	5,3	5,4	5,6	5,9
Tänk dig en perfekt skolrestaurang. Hur nära ett sådant ideal tycker du att din skolrestaurang kommer?	4,0	4,5	4,7	4,8	5,7
Nöjd brukar Index	36	46	47	49	54
Svarsfrekvens	68 %	86 %	86 %	97 %	92 %

Robertsfors har inte haft med frågorna i enkäten.

Kommentar

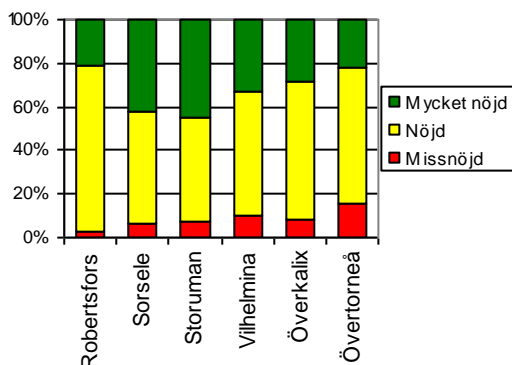
Projektgruppen har här genomfört en bra undersökning vilket visar att det är mycket litet bortfall. Ser vi till resultaten är eleverna enbart relativt nöjda med skolmaten och skolrestaurangen. Mest nöjd är eleverna i Övertorneå, tätt följda av Överkalix och Vilhelmina. Om man jämför indexvärdena med andra grupper i kommunen kan vi konstatera att detta är ett tydligt förbättringsområde. Indexvärden under 65-70 anses inte vara bra.

Vad som eleverna inte är nöjda med är svårt att läsa ur den här undersökningen. Av enkäterna kan man eventuellt få fram att det är missnöje med specifika maträtter. Orsaken kan även vara att man upplever att det är en stökig miljö kringmaten och att ljudnivån är hög. Har finns all anledning till att göra en uppföljning för att identifiera vilka brister som kan förekomma. Ett bra komplement till undersökningen kan vara att genomföra en eller ett par fokusgrupper med elever för att mera konkret få fram vilka förbättringar de anser borde göras.

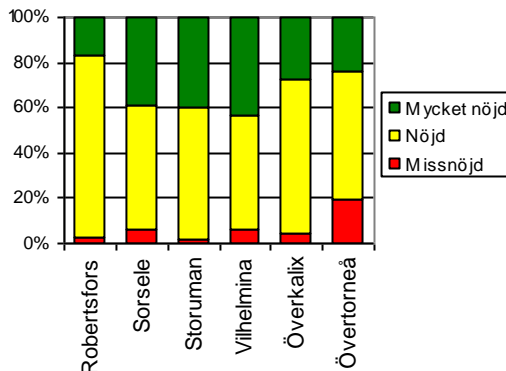
Vad tycker äldre inom hemtjänsten om maten?

Enkätresultat för maten som levereras av hemtjänsten

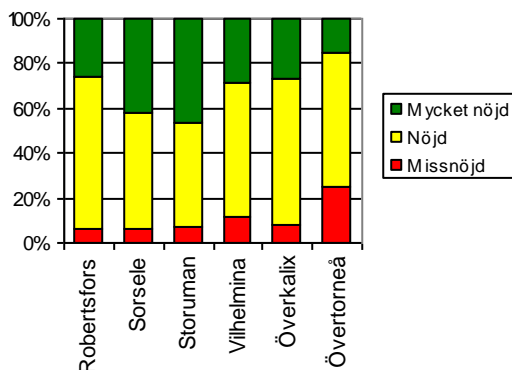
Vad anser du om kvaliteten på måltiderna som distribueras?



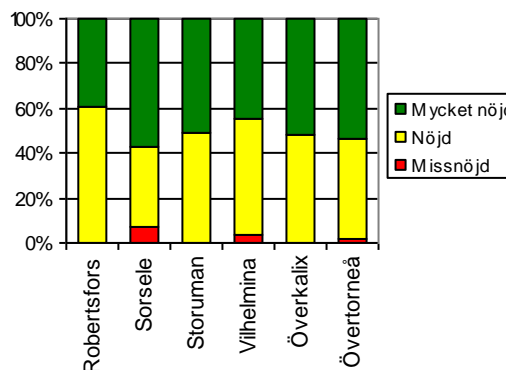
Vad anser du om storleken på måltidsportionerna?



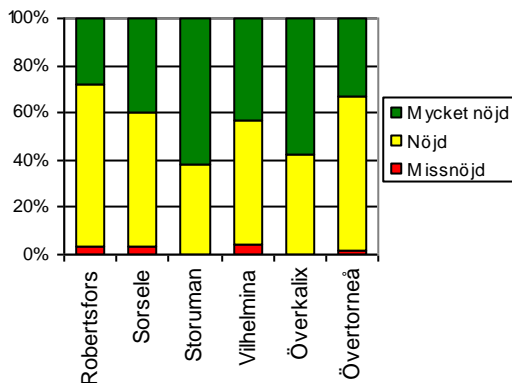
Vad anser du om variationerna på maträtterna?



Får du tillräcklig hjälp av personalen i samband med dina måltider?



Hur tycker du att leveransen av matlådorna fungerar?



Svarsfrekvens

	Antal enkäter	Svarsfrekvens
Robertsfors	33	94 %
Sorsele	37	32 %
Storuman	50	90 %
Vilhelmina	117	44 %
Överkalix	30	87 %
Övertorneå	85	61 %

Kommentar

Här visas en annan bild än vad som visades från skolan. Svarsfrekvenserna är här tyvärr lite sämre än på skolan. Den varierar mellan 32 % och 94 %. Robertsfors, Överkalix och Övertorneå har mycket bra svarsfrekvenser.

Nöjdheten med maten är påtaglig inom hemtjänsten. Den överensstämmer inte med den bild som ofta sprids via media. Speciellt glädjande är att personalen får ett mycket gott betyg av de äldre när det gäller hjälpen i samband med måltiderna. Ett nästan lika gott betyg ges till hur det fungerar med leveransen av matlådorna. Där det uppenbarligen finns synpunkter på maten är portionernas storlek, variationerna av maträtterna och kvaliteten på måltiderna.

Matundersökningar på plats

Vi har som en del undersökningen använt oss lokala matpatruller. Dessa har skapats av flera olika personer med skilda bakgrunder. De har gemensamt besök och testätit mat inom hemtjänsten, äldreboenden, förskola och grundskola. I sina besök har de inte enbart bedömt matens smak utan även matens utseende, temperatur, ljudnivå i lokalen, trivsel och stämning, bemötande, med mera. Resultaten har inget jämförbart värde men kan vara en värdefull kunskap för de olika verksamheterna när det gäller ev. förbättringsarbete.

Äldreboenden

Solhem, Sorsele samt Vindelälvsskolan (År F-9, Gy) Skogsbacken (Förskola)



5 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Kötsoppa med smör & bröd och ost. Apelsinklyftor

Dryck: Vatten, mjölk

1. Matens smak	4,4
2. Matens utseende	4,0
3. Matens temperatur	4,2
4. Lokalens ljudnivå	2,8
5. Trivsel och stämning	3,4
6. Rent och snyggt	4,0
7. Personalens bemötande	4,2

Kommentarer: Där man ställer bort brickor, tallrikar och dylikt är konstruktionen så att man slår i huvudet, dessutom felplacerat man korsar med de som hämtar mat. Det var en ovanligt lugn dag eftersom eleverna ätit tidigare denna dag.

Brännagårdens äldreboende, Överkalix

Matpatrull på 7 personer

Mat: Makaronipudding med rårivna morötter + smör & bröd

1. Matens smak	4,9
2. Matens utseende	4,7
3. Matens temperatur	4,7
4. Lokalens ljudnivå	5
5. Trivsel och stämning	5
6. Rent och snyggt	5
7. Personalens bemötande	4,9

Kommentarer: Bra trivsel för boende + personal pga. liten enhet! Hemtrevligt.

Äldreboende Särkivaaragården, Övertorneå



8 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Frikadeller med kokta morötter och potatis

1. Matens smak	4,0
2. Matens utseende	4,0
3. Matens temperatur	4,6
4. Lokalens ljudnivå	4,7
5. Trivsel och stämning	4,6
6. Rent och snyggt	5,0
7. Personalens bemötande	4,7

Kommentarer: Potatisen seg och smaklös, Något färglös mat(=frikadeller) Obs: 9 av elva boenden fick äta tillsammans i dag-matrum. BRA (samvaron viktig) Personalens engagemang bra. Bra med dryckvalsmöjligheterna mjölk lättöl eller vatten. Dåligt kryddad mat.

Tallbacka äldreboende, Vilhelmina

3 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Fläskkorv, rotmos, kokta gröna ärtor, hårt bröd, dryck (mjölk, vatten, måltidsdryck), nyponsoppa.

1. Matens smak	3,3
2. Matens utseende	2
3. Matens temperatur	2,7
4. Lokalens ljudnivå	5
5. Trivsel och stämning	5
6. Rent och snyggt	5
7. Personalens bemötande	5

Kommentarer: Maten levereras i matvagnar från ortens centralkök till äldreboendet. Gästerna äter på sina respektive avdelningar. Matsalen i anslutning till avdelningens kök och korridor. I och med att det bara är de boende vid avdelningen (5-6 personer) som äter blir det en hemtrevlig känsla med småprat mellan gästerna och personal vid borden. Vid vårt besök satt en personal med och hjälpte gäster som inte själv klarade av matsituationen.

Varken temperatur eller utseende på maten var tilltalande, serveras direkt ur kantinerna. Men de boende märker nog inte av kantinerna då de får sin mat upplagd på tallrik och serverad till bordet. Saknade grönsaker/råkost, de skruppna grågröna ärtorna gjorde ingen glad. Kantinvarmhållen korv med den grönaktiga färg den får känns inte heller speciellt aptitlig.

Äldreboende Dungen, Robertsfors

4 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Fisksoppa med bröd (hårt och mjukt), smör, ost, vatten, lingondricka, mjölk.
Efterrätt: Våfflor med grädde och sylt, kaffe.

1. Matens smak	Soppa:5	Våffla: 3,5
2. Matens utseende	Soppa:5	Våffla: 4,2
3. Matens temperatur	Soppa:5	Våffla: 4,5
4. Lokalens ljudnivå	4,7	
5. Trivsel och stämning	4,7	
6. Rent och snyggt	5	
7. Personalens bemötande	4,7	

Kommentarer: Dungen är ett korttidsboende för äldre. Vid matpatrullens besök fanns sju boende på avdelningen. Tre av dessa var sängliggande och intog sin lunch på sitt rum.

Restaurangen är stor i förhållande till antalet matgäster, gav därför lite ödsligt, sterilt intryck. Fisksoppa var mycket god, en av testätarna tyckte att den var väl tjock, ”På gränsen till för mycket redd”. Våfflan var dock smaklös och hade dålig konsistens

Förskola

Förskolan Apotekaren, Robertsfors

4 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Köttfärsbiff med kokt potatis och sås, sallad (tomat, gurka och grönsallad) Två sorters hårt bröd, smör. Mjölk och vatten. Efterrätt: Frukt (banan, päron och äpple att välja på)

1. Matens smak	3,2
2. Matens utseende	3,2
3. Matens temperatur	3,2
4. Lokalens ljudnivå	5
5. Trivsel och stämning	5
6. Rent och snyggt	4,7
7. Personalens bemötande	5

Kommentarer: Maten var kall, potatisen sönderkokt, biffarna smaklösa. Barnen åt i tre olika rum, fördelade åldersvis. En grupp åt i ett pyssel/målrum med målarburkar och penslar på en bänk tätt intill matbordet.

Malgoviks skola (förskoleklass, år 1 -6), Vilhelmina

3 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Köttfärssoppa, hårt bröd, mjukt hembakat bröd, dryck (mjölk, vatten), råkoststavar (morötter, rovor)

1. Matens smak	5
2. Matens utseende	5
3. Matens temperatur	5
4. Lokalens ljudnivå	4,7
5. Trivsel och stämning	5
6. Rent och snyggt	5
7. Personalens bemötande	5

Byaskola där maten lagas på plats. Öppen miljö med direktkontakt mellan kök och mat-

sal via ”bardisk”. Ljus, trivsamt lokal. God ordning. Lärare sitter med eleverna vid bordet. Vid vårt besök var det färre barn än vanligt pga sjukdom, men när alla barn är på plats uppgav personalen att ljudnivån tidvis kunde bli hög. Eleverna äter i omgångar.

Ängens förskola, Överkalix

Matpatrull på 7 personer

Mat: Köttsocka med smör & bröd och ost + morotsstavar

- | | |
|--------------------------|-----|
| 1. Matens smak | 4,9 |
| 2. Matens utseende | 4,4 |
| 3. Matens temperatur | 5 |
| 4. Lokalens ljudnivå | 4,2 |
| 5. Trivsel och stämning | 5 |
| 6. Rent och snyggt | 4,9 |
| 7. Personalens bemötande | 5 |

Kommentarer: Möjligt att lokalen hade vunnit miljömässigt med en mindre avskärmning. Stor lokal, med avskärmning mera hemligt?

Förskola Silvertallen, Övertorneå



8 personer ingick i matpatrullen
På matsedeln: Sjömansbiff

- | | |
|--------------------------|-----|
| 1. Matens smak | 4,1 |
| 2. Matens utseende | 4,2 |
| 3. Matens temperatur | 4,3 |
| 4. Lokalens ljudnivå | 4,7 |
| 5. Trivsel och stämning | 4,7 |
| 6. Rent och snyggt | 4,7 |
| 7. Personalens bemötande | 4,7 |

Kommentarer: Maten verkade smaka bra. Flera av barnen hämtade mera, åt ”snyggt”

Skola

Centralskola, Övertorneå



Uppgiftslämnare: 8 personer ingick i matpatrullen
Lunch: Sjömansbiff

1. Matens smak 4,2
2. Matens utseende 4,2
3. Matens temperatur 4,1
4. Lokalens ljudnivå 3,5
5. Trivsel och stämning 4,0
6. Rent och snyggt 4,3
7. Personalens bemötande 4,7

Kommentarer: Mycket god mat, fint salladsbord, fräscht, ljus trivsamt lokal. Serviceinriktad, kunnig, trevlig personal. Nöjda glada elever. Jättebra matskyltning där kostcirkeln framgår. Lite oroligt p g a att eleverna äter i omgångar

Strandskolan, Överkalix

Matpatrull på 7 personer

Mat: Köttsoppa med smör & bröd och ost + grönsaksbuffé. Rest meny (alt 2): Kebab

1. Matens smak 4,9
2. Matens utseende 4,4
3. Matens temperatur 4,9
4. Lokalens ljudnivå 3,7
5. Trivsel och stämning 4,3
6. Rent och snyggt 4,3
7. Personalens bemötande 4,3

Kommentarer: Rätt temperatur, mycket kött och grönsaker i soppan.
Ljus lokal, ev. skulle avskärmningar skulle ge lugnare miljö. Köttsoppan extra god –

gammaldags.

Lokalen något fyrkantig, skulle vinna miljömässigt med en annan utformning. Gör en fräschare tavla med dagens rätt.

För mycket krydda i Kebaben, köttsoipan bra, salladsbuffen mindre bra. Temperaturen hålls bra när det finns vattenbad. Inga mellanväggar, eller? Personalen tog ej hand om matsalen på bästa möjliga sätt.

Hembergsskolan (år 7-9, gymnasieelever), Vilhelmina

3 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Fläskkarré, sås, klyftpotatis, blandade varma grönsaker, råkost, gelé, hårt bröd, dryck (mjölk, vatten)

1. Matens smak	5
2. Matens utseende	5
3. Matens temperatur	5
4. Lokalens ljudnivå	4
5. Trivsel och stämning	4
6. Rent och snyggt	5
7. Personalens bemötande	5

Kommentarer: Ljus, trivsamt lokal. God ordning.

Tallrik med en portion fanns framställd som vägledning för proportionerna för dagens måltid.

Bygdeå skola, Robertsfors

4 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Tacopasta med vitkålssallad, lättkokta morötter i marinad, majs, broccoli rivna morötter. Olika sorters hårt bröd, smör. Mjölk och vatten.

1. Matens smak	4,7
2. Matens utseende	5
3. Matens temperatur	5
4. Lokalens ljudnivå	3

5. Trivsel och stämning 5

6. Rent och snyggt 5

7. Personalens bemötande 5

Kommentarer: Ljus och fräsch lokal, trivsam, välkomnande känsla. God ordning, lärare arbetar som lunchvakter (kan ibland äta pedagogiskt med barnen). Lottdragning sker veckovis för bordsplacering för att barnen ska lära känna varandra. Minus för dålig akustik. Trots att barnen samtalande i normal samtalston blev ljudnivån påfrestande hög.

Skytteanska skolan, Tärnaby, Storuman



Matpatrullen bestod av 4 personer.

På menyn stod tacoköttfärsröra, ris, grönsaker, pitabröd och salladsbuffé.

1. Matens smak 4

2. Matens utseende 4,8

3. Matens temperatur 3,3

4. Lokalens ljudnivå 5

5. Trivsel och stämning 4,8

6. Rent och snyggt 5

7. Personalens bemötande 3,3

Kommentarer: Lugn dag. Skolan hade lov och vi åt samtidigt som två fritidsbarn, en lärare och en fritidspedagog. Maten var god men inte så varm och kunde kanske ha kryddats lite mer. Två sorters måltidsdryck samt mjölk och vatten att dricka, mycket bra. Rent och snyggt. Ljus och fin lokal med stora fönster i tre riktningar. Ljudnivån var mycket behaglig, men matsalen var också långt ifrån fullsatt.

Hemtjänst

Hemtjänsten Södra, Blattnicksele skola (F-6) Solstrålen, Trollbäcken (Förskolor Gargnäs och Blattnicksele), Sorsele



5 personer ingick i matpatrullen
Lunch: Fiskgratäng

1. Matens smak 4,0

2. Matens utseende 4,4

Kommentarer: Värmden maten i micron. Fisken lite för salt, annars kanon. Jätteportion räckte till mer än en person. Saknade innehållsförteckning. Potatisen blir lite seg vid uppvärmning.

Hemtjänsten Sorsele och Ammarnäs



5 personer ingick i matpatrullen
Lunch: Strömning, potatismos och rivna morötter

1. Matens smak 3,6

2. Matens utseende 3,6

Kommentarer: Värmden maten i micron. Svårt att öppna förpackningen, saknade innehållsförteckning. Smaklös potatismos, strömningen och morötterna var bra..

Hemtjänsten, Vilhelmina



2 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Fläskpannkaka, lingonsylt, mjölk, jordgubbskräm

- | | | |
|----------------------|-------------------|---------|
| 1. Matens smak | 2,3 (Pannkaka:3,5 | Kräm:1) |
| 2. Matens utseende | 3,5 | |
| 3. Matens temperatur | 4 | |

Kommentarer: Förpackningarna mycket svåra att öppna, här behövs nog verktyg som sax eller vass kniv för de flesta för att överhuvudtaget kunna öppna lådorna. Saknade någon form av råkost till pannkakan. Föreställer oss att många med matleverans troligen inte har grönsaker hemma som de kan komplettera med. En kontroll visar att det är till vissa rätter som (pannkaka, palt) som det ej levereras grönsaker. God och tillräckligt stor portion pannkaka. Jordgubbskrämen såg god och tilltalande ut och spred en angenäm doft vid öppnandet av förpackningen, men där tog det trevliga slut. Krämen var i det närmaste smaklös.

OBS! Maten levereras varm till de äldre.

Hemtjänsten, Överkalix

Matpatrull på 7 personer

Mat: Fläskgryta med potatis och morötter.

- | | |
|--------------------|-----|
| 1. Matens smak | 4,4 |
| 2. Matens utseende | 4,7 |

Kommentarer: Mycket smakrik mat, köttgrytan med grädde – extra plus. Mört kött. Mycket god, utom potatisen. Potatisen blir lite seg vid uppvärmningen. Potatisen kunde vara bättre.

Hemtjänst, Robertsfors

4 personer ingick i matpatrullen

Lunch: Plommonjärpar med kokt potatis och sås, amerikansk grönsaksblandning.

- | | |
|----------------|---|
| 1. Matens smak | 5 |
|----------------|---|

2. Matens utseende 5

Kommentar: Tre av testätarna tyckte att portionen var lagom stor, en tyckte att den var för stor. Maten värmdes enligt instruktionerna på förpackningen och serverades därefter på tallrik. Färska grönsaker, dryck, smör och bröd ingår inte utan matgästen förväntas ha detta hemma.

Hemtjänsten, Övertorneå

Mat: Gratinerad kassler, potatis rotsaker,
Efterrätt: Hallonkräm med grädde
Uppgiftslämnare: 8 personer ingick i matpatrullen



1. Matens smak 3,9

2. Matens utseende 4,0

Kommentarer: Potatisen lite seg, ej så god. Kasslern god, lagom tjocka skivor. Är inte helt nöjd med potatisen. Efter uppvärmningen blir ytan seg, vattnig inuti. Annars god smak. Extra plus till efterrätten (med grädden)

Projektgruppens kommentarer

Ser vi till helheten så kan vi konstatera att alla dessa matpatrulls undersökningar visar på att maten är bra. Matpatrullerna bedömer att maten är bättre på skolorna än vad eleverna ger för omdömen i matenkäten. Eftersom matpatrullerna även tittat på miljön runt omkring maten har det framkommit värdefulla synpunkter i de olika undersökningarna som de olika verksamheterna kan ha nytta av i framtiden. Speciellt har det gällt ljud såsom buller och miljöaspekter.

Matpatrullerna har bestått av en variation av olika personer vilket gjort att bedömningarna blir mer trovärdiga och relevanta. Tekniken är intressant och den medger även att kommunen på ett enkelt sätt regelbundet kan genomföra liknande undersökningar. Flera grupper undersökningar kan skapa en större säkerhet av underlaget eftersom det då är möjligt att få fram ett snitt av bedömningarna.

Goda exempel

Robertsfors

Alla gör allt eller ju fler kokkar desto bättre soppa

I en traditionell köksorganisation är arbetsuppgifterna oftast fördelade mellan kokkar och köksbiträden och en person har ledningsansvar tex husmor eller dylikt. I centralköket i Robertsfors jobbar man som en självstyrande grupp, kostchefen är arbetsledare för personalen men finns inte på plats i köket.

Alla i köket är anställda som kokkar och de delar ansvaret och varvar mellan samtliga arbetsuppgifter i köket enligt ett fastställt arbetsschema. Verksamheten blir därigenom mindre sårbar eftersom alla klarar samtliga arbetsuppgifter. Skulle tex den person som ska tillaga specialkost bli sjuk så kan någon av de övriga ta den arbetsuppgiften och vikarien får ta enklare arbetsuppgifter.

Konkret betyder denna organisation att om man tar anställning i centralköket så måste man vara beredd på att laga mat och då även specialkost, planera matlagningen, diska, städa, packa utskick, jobba i kallskänk, arbeta med paketering av portionslådor mm.

Sorsele

Vi har utökat vårt salladsutbud från att ha en blandad sallad eller råkost till ett salladsbord med flera olika komponenter, bönor, linser, råkost, salladstillbehör av olika slag samt dressing.

Barnen/Gästerna kan själva plocka och välja vad de tycker om.

Vi har även bytt ut en del maträtter efter önskemål från matrådet, vi har t ex bytt ut korvrätter mot kycklingrätter.

Överkalix

På Brännagårdens äldreboende serveras en gång varje månad en lunch som de boende själva önskat att få. Renköttssoppa med klimp och kalvdans med bär till efterrätt är ett exempel på vad som serveras på de boendes önskemål. Oftast är det traditionella rätter med efterrätt som önskas, men det har även bjudits på pommes frites med hamburgare och pizza någon gång.

Övertorneå

Livsmedelshygienisk kompetens

Övertorneå kommun har hämtat inspiration från finska sidan där den finska livsmedelslagen har krav på hygienkompetenstest. Ett hygienkompetenstest görs skriftligt. Testet har 40 påståenden om livsmedelshygien där den som testas väljer alternativet som denne anser vara rätt. Testet godkänns om relationen av riktiga svar är minst 34/40.

Kravet på hygienkompetens

Med hygienkompetens avses kunskaper och kompetens hos dem som arbetar i livsmedelsföretag och som i yrket hanterar livsmedel, beträffande 1) grunderna i mikrobiologi och kontamination av livsmedel, 2) matförgiftningar och hygieniska arbetsmetoder 3) personlig hygien, 4) renhållning 5) egenkontroll och 6) lagstiftning samt att kunskaperna och kompetensen beträffande dessa delområden kontinuerligt uppdateras. Praktisk

hygienkompetens innebär att kunskaperna tillämpas i det dagliga arbetet. Hygienkompetensen är en lagstadgad förpliktelse för livsmedelsbranschen.

Enligt EU:s allmänna livsmedelshygienförordning (852/2004/EU) skall livsmedelsföretagaren se till att alla medarbetare har orienterats, instruerats och vid behov utbildats i frågor gällande livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter.

Arbetstagaren erhåller efter godkänt test ett s.k. "hygienpass". Hygienkompetensintyget omfattar ett intyg till pappers i formatet A4 samt ett kompetenskort av plast. Vardera delen av intyget kan användas för att påvisa kompetensen.

Samtliga anställda inom kostservice har genomgått denna grundläggande hygienutbildning och genomgått nämnda hygienkompetenstest med godkända resultat.