

Svar på interpellation av Mariette Höij (D) till äldre samt vård- och omsorgsnämndens ordförande om att hyresgäster på vård- och omsorgsboenden ska få den mat de har rätt till

Tack för interpellationen. Utöver att maten i äldreomsorgen ska vara god så är jag enig med Mariette Höij kring att maten också måste vara anpassad näringsmässigt för de äldre. Även jag deltog på verksamhetsbesöket den 17 mars i tillagningsköket på Svartedalens vård- och omsorgsboende och blev imponerad av de arbetsinsatser som görs varje dag för att hyresgästerna ska få bra mat. För detta vill jag ge medarbetarna en eloge.

Nämnden har fått förslag på en reviderad anvisning för måltider. När det kommer till Höijs första fråga är anvisningen central, eftersom den fastslår den så kallade måltidsordningen vilken innebär tre huvudmål och tre mellanmål utspridda över dagen. Verksamhetscheferna får i den nya anvisningen ett särskilt ansvar för att följa upp att anvisningarna följs. Detta är viktigt, eftersom det är självklart att hyresgästerna ska få den mat som de behöver och betalar för.

Avseende den andra frågan menar jag att även denna tangerar anvisningen, eftersom revideringen innebär att ansvaret för att förebygga undernäring breddas. Utöver avdelningen för vård- och omsorgsboende så tillkommer avdelningarna för hälso- och sjukvården, hemtjänst, hälsofrämjande och myndighet. Att det finns ett behov av att arbeta med frågan kring undernäring är tydligt, inte minst visar förra årets revisionsrapport för nämnden på detta. För att undvika undernäring på vård- och omsorgsboende är det avgörande att anvisningen följs, eftersom den uttryckligen säger att det ska finnas medarbetare med fördjupat uppdrag måltid på varje enhet. För detta krävs rätt kompetens och utbildning. En anvisning är dock inte relevant om den inte följs, och utöver att verksamhetschef har detta ansvar så har vi lagt förslag om att nämnden ska få återslag på implementeringen av den nya anvisningen redan i höst.

Gällande Höijs avslutande fråga är just syftet med vår satsning på 10 miljoner kronor på maten i äldreomsorgen att matupplevelsen i sin helhet ska förbättras. Detta handlar dels själva råvarorna, dels andra delar kring måltiden. Det kan handla om just sådant som Höij själv nämner - som dukar, fina servetter och elektroniska ljus. Jag är övertygad om att de extra medlen kommer uppskattas av omsorgstagarna, bidra till att kvaliteten på det här området höjs och i förlängningen spela en roll i motverkandet av undernäring.

Marina Johansson (S)



Handling 2026 nr 96

Interpellation av Mariette Höij (D) till äldre samt vård- och omsorgsnämndens ordförande om att hyresgäster på vård- och omsorgsboenden ska få den mat de har rätt till

Många äldre har nedsatt aptit och behöver flera mindre måltider under dagen, inklusive mellanmål och kvällsmål, för att tillgodose sitt dagliga näringsbehov. Undernäring hos äldre kan leda till viktnedgång, försämrad rörlighet, ökad fallrisk och frakturer, trycksår, försämrad sårhäkning, försvagat immunförsvar och minskad livskvalitet. Vissa äldre har dessutom diagnoser som kräver extra mycket näring.

Vid ÄVO-nämndens besök hos måltidsservice den 17 mars framkom att lunch-, dessert- och middagsportionerna är små och endast motsvarar 50 % av de äldres dagliga energibehov. Alltför ofta serveras dessutom endast frukost utöver de levererade lunch- och middagsportionerna enligt den information jag fått från anhöriga, hyresgäster, personal och praktikanter, när jag besökt verksamheter inom äldreomsorgen eller mottagit mail, som politiker i nämnden.

Det har också kommit till min och nämndens kännedom att nattfastan – tiden från sista måltid på kvällen till första måltid på morgonen – på vissa vård- och omsorgsboenden kan uppgå till 16–17 timmar. Det innebär att sista måltiden serveras kl. 17 och första måltiden dagen efter kl. 10, trots att Livsmedelsverket rekommenderar att nattfastan för äldre inte bör överstiga 11 timmar. Socialstyrelsen påpekar i sina rekommendationer, att måltider för äldre behöver planeras så att hela energi- och näringsbehovet kan tillgodoses. Eftersom många äldre inte känner hunger på samma sätt som tidigare är det särskilt viktigt att mellanmål erbjuds regelbundet, utan att de äldre själva behöver be om det.

Avgiften på ett vård- och omsorgsboende består av tre delar: hyra, omsorg och mat, där lunch och middag ska utgöra 50 % av matkostnaden. En enkät som ställer frågor om matens smak och måltidens upplevelse visar att hyresgäster på exempelvis Fridkullagatans vård- och omsorgsboende och Otium är betydligt mer nöjda med maten än boende på andra enheter i Göteborg, trots att samma lunch och middag serveras på alla enheter. Detta tyder på att det inte enbart är själva maten vid lunch och middag som påverkar upplevelsen, utan också hur den presenteras och serveras. Faktorer som dukning, att personal sitter med vid bordet samt erbjudande av något litet före frukost, vid mellanmål och kvällsmål spelar en viktig roll för att skapa en trivsamt och uppskattad måltidsupplevelse.

Den 24 mars lämnade D, KD, M och L in ett yrkande om att äldre ska få sitt energi- och näringsbehov tillgodosett och att nattfastan inte ska överstiga 11 timmar.

Mot bakgrund av ovanstående vill jag ställa följande frågor till ordförande i äldre samt vård- och omsorgsnämnden:

1. Hur säkerställer du att samtliga hyresgäster på vård- och omsorgsboenden i Göteborg erbjuds den mat de har rätt till och faktiskt betalar för?
2. Vilka åtgärder avser du att vidta för att höja personalens kompetens kring äldres nutrition, både på vård- och omsorgsboenden och inom hemtjänsten och hur vill du säkerställa att det i realiteten finns minst en personal på varje enhet med fördjupat uppdrag inom "måltid"?
3. Vilka åtgärder kommer du vidta för att förbättra resultaten, så att fler boenden upplever maten som god och måltiden som en trevlig stund och så att alla övriga vård- och omsorgsboenden i Göteborg kan mäta sig med Fridkullas vård- och omsorgsboendes och Otiums resultat?

Mariette Höij (D)