



SENIORER I TIDEN

INFLYTANDE • VALFRIHET • LIVSKVALITET



Matlådor till pensionärer i Örebro län

Pilotstudie med kartläggning och provsmakning i tolv kommuner



Författare: Stina Engelheart, Ulf Grell, Roland Edlund, Gunnar Akner

Vad är bra mat?

Intresset för mat är stort och överallt finns information om hur viktigt det är med bra matvanor. Matlådor till pensionärer har fått mycket kritik i media under de senaste åren, med hänvisning till tråkigt utseende, bristande smak och doft, bristande näringsmässig kvalitet samt kritik mot långa transporter av färdiglagad mat.

Maten och måltiden har en central funktion för hälsa och välbefinnande. En varierad och allsidig kost har positiva hälsoeffekter och minskar riskerna att utveckla flera olika sjukdomar. Här krävs att kommunerna ska ha tillgång till kostkunnig expertis.

Maten och måltiden är viktig, inte bara för att tillgodose pensionärernas behov av energi och näringsämnen, utan även för deras livskvalitet. Detta gäller i högsta grad maten till pensionärer. Måltiderna ska fördelas över dygnet på ett för var och en lämpligt sätt.

Åldrandet gör att risken för sjukdom och undernäring ökar. Det är därför extra viktigt att de måltider som serveras till pensionärer med hemhjälp håller hög kvalitet och säkerhet och anpassas efter de äldres egna behov.

SPF Örebro distriktet ansökte om utvecklingsbidrag för att genomföra en undersökning hur pensionärerna upplever smaken på maten som levereras i matlådor. Syftet med projektet var att undersöka hur de 12 kommunerna i Örebro län producerar och levererar matlådor eller liknande till pensionärer samt om/hur kommunerna undersöker hur pensionärerna upplever maten.

Undersökningen har genomförts tillsammans med Örebro Universitet, samtliga kommuner inom Örebro län, och SPF-föreningar inom de olika kommunerna.

Tack till Örebro universitet, medverkande kommuner och SPF-föreningar och deras medlemmar som varit med och provsmakat.

Ett särskilt tack till projektgruppen som bestått av Ulf Grell, (projektledare), Gunnar Akner, (professor i geriatrik vid Örebro universitet) och Stina Engelheart (leg dietist).

Roland Edlund
Projektansvarig

Sammanfattning

Bakgrund

Efter ansökan kan pensionärer få biståndsbeslut från kommunen för leverans av matlåda till det egna hemmet. Matlådorna har fått mycket kritik i media under de senaste åren för tråkigt utseende, bristande smak och doft, bristande näringsmässig kvalitet samt långa transporter av färdiglagad mat. Det saknas studier som sammanställer hur matlådor produceras och levereras samt hur pensionärerna uppfattar kvaliteten på maten.

Syftet med denna studie var att undersöka hur matlådor produceras och levereras till pensionärer i Örebro läns tolv kommuner, hur kommunerna undersöker hur pensionärerna upplever maten, samt att provsmaka ett stickprov av maten i varje kommun.

Metod

Intervjuer har gjorts med kostchefer och förvaltningschefer (eller motsvarande). Dessutom har SPF-medlemmar från de aktuella kommunerna provsmakat matlådor från en slumpvis vald dag och bedömt maten utifrån ett strukturerat protokoll omfattande sex aspekter: utseende, temperatur, doft, smak, konsistens och mängd.

Resultat

Antalet invånare i kommunerna varierar 28 gånger, från 4 854 (Ljusnarsberg) till 137 389 (Örebro). Andelen pensionärer varierade från 17 % (Örebro) till 28 % (Hällefors och Ljusnarsberg). Antalet äldre personer som hade biståndsbeslut om matlåda varierade från sex personer (Lekeberg) till 1 200 personer (Örebro). De flesta som fick matlådor var mellan 85 och 94 år. 8 av 12 kommuner lagade maten i kommunal regi, en kommun köpte från en entreprenör i kommunen och tre kommuner köpte matlådor från Västerås. Bara 5 av 12 kommuner hade näringsvärdesberäknade matlådor. De flesta kommuner levererade kylda alternativt kylda eller varma matlådor. 6 av 12 kommuner hade universitetsutbildad kostkompetens i organisationen, varav en kommun hade både dietist och kostvetare/kostekonom.

Provsmakargruppen var yngre och hade troligen bättre hälsotillstånd än pensionärerna med beslut om matlåda. Provsmakningen visade att det förelåg stor spridning för alla sex parametrarna, såväl mellan pensionärerna som provsmakade, som mellan olika kommuner. Vid summering av omdömena för de fyra aspekterna utseende, doft, smak och konsistens hade fem kommuner mindre än 24 poäng, medan två kommuner hade över 30 poäng av totalt 40 möjliga.

Konklusion

De stora befolkningsskillnaderna mellan kommunerna ger helt olika förutsättningar för att producera och leverera matlådor, och studien påvisade att det fanns stora skillnader mellan kommunerna. Fler än hälften av kommunerna saknade näringsvärdesberäknade matlådor, vilket omöjliggör bedömning av huruvida de är näringsmässigt adekvata eller inte.

Resultatet av provsmakningen måste tolkas med stor försiktighet. Matlådan bör betraktas som såväl en social stödinsats som en behandling; i första hand som en förebyggande åtgärd, men ibland även för att behandla manifesta hälsoproblem. Rapporten avslutas med förslag till utveckling och förbättring av kvaliteten på kommunala matlådor till pensionärer. Förslag lämnas även till några angelägna studier.

Innehåll

INLEDNING	5
BAKGRUND	5
<i>Mat i kommunen</i>	5
<i>Tillagning av matlådor</i>	6
<i>Kritik mot kvaliteten på matlådor</i>	6
<i>Tidigare undersökningar</i>	6
SYFTE	7
METODER	7
<i>Telefonintervjuer med kostchefer</i>	7
<i>Intervju med förvaltningschefer</i>	8
<i>Provsmakning</i>	8
RESULTAT	8
<i>Kommunernas produktion och leverans av matlådor</i>	9
<i>Mottagare av matlådor</i>	10
<i>Menyer</i>	11
<i>Kostnader</i>	11
<i>Kvalitetskrav på matlådor</i>	11
<i>Mål för miljö och klimat</i>	12
<i>Kompetens</i>	12
<i>Pensionärernas åsikter</i>	13
<i>Provsmakning</i>	13
DISKUSSION	16
<i>Mottagare av matlådor</i>	16
<i>Matlådorna</i>	16
<i>Kostnader</i>	17
<i>Kvalitetskrav</i>	17
<i>Påverkan på miljö och klimat</i>	18
<i>Kompetens</i>	18
<i>Studiedesign</i>	18
FÖRSLAG TILL UTVECKLING OCH FÖRBÄTTRING	20
<i>Kvalitetskrav</i>	20
<i>Pensionärernas uppfattning</i>	20
<i>Studier</i>	20
TACK	20

Bilagor

1. Protokoll för testning av matlådor (2 sidor)
2. Exempel på matsedlar från (6 sidor)

Inledning

I denna rapport presenteras resultatet av en pilotstudie i form av en kartläggning av produktion och leverans av matlådor till pensionärer i Örebro läns tolv kommuner samt provsmakning av maten i alla kommunerna. Kartläggningen har kommit till på initiativ från Örebro-distriktet i SPF, Sveriges Pensionärsförbund, i samarbete med Örebro universitet. Alla tolv kommuner har bidragit med matlådor för provsmakning samt lokal att genomföra den i. Projektgruppen har bestått av Ulf Grell (vice ordförande i SPF Örebrodistrikt), Roland Edlund (ordförande i SPF Örebrodistrikt), Gunnar Akner (professor i geriatrik vid Örebro universitet) samt Stina Engelheart (leg dietist).

Bakgrund

Mat och matvanor är ett populärt samtals- och diskussionsämne. Matsituationen för äldre personer som behöver hjälp på ett eller annat sätt har också kommit att bli det, och många olika aktörer är aktiva i diskussionen i media samt i lokala och nationella fora.

Mat i kommunen

Äldre personer kan, enligt Socialtjänstlagen, efter ansökan få biståndsbeslut av kommunen för hjälp och/eller stöd med vardagliga aktiviteter. En vanlig sådan hjälp gäller mat, vanligtvis i form att matlåda som levereras hem till bostaden, men även matlagning i hemmet förekommer. Sedan Ädelreformen (1992)¹ är det varje enskild kommun som har ansvaret för långvarig service och omsorg om äldre personer, både inom särskilda boendeformer och i det egna hemmet. Detta innebär att kommunen är ansvarig för att, vid behov, kunna erbjuda hjälp för att hantera inköp, leverans, tillagning och intagande av mat. Hur detta organiseras varierar mellan olika kommuner. Skillnaderna kan vara att vissa kommuner lagar och levererar mat inom den egna organisationen, medan andra kommuner anlitar en entreprenör för dessa uppgifter. Det är också skillnad beträffande vilka tillbehör som ingår. Hur mat som ska levereras hem tillagas och levereras skiljer sig också, och vilken metod som är "bäst" är svårt att avgöra. Alla metoder har för- och nackdelar och många faktorer kan påverka kvaliteten: hur och hur långt maten ska levereras, vilka förutsättningar som finns för leveranserna med mera.

Under 2000-talet har antalet platser i särskilt boende (äldreboende med heldygnsomsorg) minskat samtidigt som antalet äldre med hemtjänst i det egna hemmet (ordinärt boende) ökat i ungefär samma omfattning². Det kan potentiellt betyda att fler personer i ordinärt boende är i behov av hjälp med maten. Socialstyrelsens lägesrapport från 2008² visade att äldre personers förmåga att klara vardagliga sysslor, som att städa, handla, laga mat med mera har förbättrats under senare år, men att allt fler äldre rapporterar hälsoproblem och besvär av olika slag. Enligt en undersökning i Stockholm år 2002³ fick ungefär 65 000 personer matdistribution eller hjälp med matlagning i hemmet genom biståndsbeslut från kommunen. Det motsvarar drygt 4 procent av alla personer som var 65 år och äldre. Socialstyrelsen⁴ uppskattade att situationen såg likartad ut år 2008.

¹ Regeringens proposition, 1990/91:14

² Socialstyrelsen 2009: *Lägesrapport 2008*

³ Österman J, Gurner U: *Doften av stekt falukorv. En beskrivning av hur "insatsen" mat är organiserad i öppen hemtjänst för äldre som inte längre kan laga sin mat*. Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum 2004:5

⁴ Socialstyrelsen 2011: *Näring för god vård och omsorg*.

Tillagning av matlådor

Matlådor levereras varma eller kylda för uppvärmning i hemmet. Vad som är bäst råder delade meningar om, och är beroende av omständigheterna, men klart är att båda varianterna kräver kunskap och rutiner om livsmedelshygien och att maten ska hanteras på ett säkert sätt, så att tillväxten av mikroorganismer blir så liten som möjligt.

Enligt Sveriges Kommuner och Landsting (SKL) får varm mat varmhållas i max två timmar (kokt potatis endast en timme)⁵. Därefter anses att kvaliteten på maten försämrats så mycket att den inte får serveras, både gällande näringsinnehåll, smak och utseende. Maten ska varmhållas så att den inte understiger 60 grader. Kyld mat ska transporteras kall (max +8 grader) och ska därefter (i de flesta fall) värmas till 70 grader innan den äts, för att serveras på ett livsmedelshygieniskt säkert sätt. Varje tillagningskök och leverantör av tillagad mat och livsmedel har rutiner för hur livsmedelshygien sköts, och detta kontrolleras regelbundet av en kommunal kontrollenhet.

Kritik mot kvaliteten på matlådor

Sedan flera år har kommunernas matlådor kritiserats i massmedia med hänvisning till tråkigt utseende, bristande smak och doft, bristande näringsmässig kvalitet samt långa transporter av färdiglagad mat. Det finns dock ingen samlad utredning av hur Sveriges kommuner producerar och levererar maten, hur detta korrelerar med vad de äldre personerna tycker om den och om det finns andra anledningar till skillnader i hur nöjda pensionärerna är med matlådorna.

Tidigare undersökningar

Nationella undersökningar av hur äldre personer (65 år och äldre) upplever äldreomsorgen genomförs årligen av Socialstyrelsen, utifrån tio områden: information, bemötande, inflytande, trygghet, hjälpens omfattning, städning, tvätt och dusch, mat, vårdinsatser, social samvaro och aktiviteter samt hjälpens utförande. Enkäten innehåller maximalt 42 frågor (beroende på vilka områden som den enskilda personen har erfarenheter av). Vid undersökningen från 2011⁶, då undersökningen gjordes för tredje gången, svarade 56 052 personer på tre frågor om maten: 1) Hur nöjd är du med hur maten smakar? 2) Hur nöjd är du med dina möjligheter att få de maträtter du vill ha? 3) Hur nöjd är du med storleken på portionerna? Resultatet för de 12 kommunerna i Örebro län, presenteras i tabell 1, där fråga ett och två även ingick i den aktuella undersökningen. I båda studierna besvaras frågorna på en skala mellan ett och tio, där ett motsvarar *sämsta möjliga* och tio motsvarar *bästa möjliga*. Bäst resultat i Socialstyrelsens undersökning, bland Örebro läns kommuner, fick Hallsbergs kommun som låg över medelvärdet på alla de tre matrelaterade frågorna för de äldre personer som svarade på enkäten. Vid värderingen av informationen ska dock tilläggas att det i kommuner som levererar ett litet antal matlådor, även är få personer som svarat på enkäten. Enligt Socialstyrelsen⁷ hade andelen äldre personer med matdistribution och möjlighet att välja mellan minst två maträtter ökat från 42 procent till 49 procent från år 2007 till 2008.

⁵ Sveriges Kommuner och Landsting 2009: *Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg. Branschriktlinje för kök*

⁶ Socialstyrelsen 2011: *Vad tycker de äldre om äldreomsorgen? En rikstäckande undersökning av äldres uppfattning om kvaliteten i hemtjänst och äldreboenden*

⁷ Socialstyrelsen 2009: *Vård och omsorg om äldre. Lägesrapport 2008*

Tabell 1 Resultat av Socialstyrelsens undersökning av vad äldre personer (med hemtjänst) tycker om äldreomsorgen 2011. Antalet personer som svarade på frågorna (kolumn 1) är det antal som svarade på enkäten som helhet och inte nödvändigtvis på frågorna som handlade om maten.

	<i>Antal som svarade</i>	<i>Hur nöjd är du med...</i>		
		<i>...hur maten smakar?</i>	<i>... dina möjligheter att få de maträtter du vill ha?</i>	<i>... storleken på portionerna?</i>
Askersund	132	5,2	4,1	6,8
Degerfors	84	6,6	6,1	7,7
Hallsberg	98	6,9	7,3	7,8
Hällefors	48	4,9	5,9	7,0
Karlskoga	178	6,5	4,7	7,5
Kumla	136	6,5	6,1	8,1
Laxå	52	6,8	7,6	6,3
Lekeberg	54	5,0	5,5	5,7
Lindesberg	156	6,7	3,9	7,6
Ljusnarsberg	41	5,8	3,0	7,5
Nora	88	6,1	4,9	7,9
Örebro	997	6,1	5,9	7,3
Hela Sverige	56 052	6,7	6,4	7,6

Syfte

Det aktuella projektet syftade till att undersöka
hur Örebro läns tolv kommuner producerar (lagar) och levererar matlådor eller erbjuder matlagning i hemmet till pensionärer
hur kommunerna undersöker pensionärernas upplevelse av maten
hur kvaliteten på matlådorna uppfattas av en grupp ”friska” pensionärer ur ett antal aspekter genom provsmakning.

Metoder

För att kartläggningen skulle kunna genomföras var det viktigt att alla tolv kommunerna i länet visade intresse för undersökningen och var villiga att samarbeta. Vid information i februari 2012 på ett befintligt forum för chefer inom äldreomsorgen inom Regionförbundet i Örebro⁸, bemöttes initiativet positivt och därmed kunde detaljplaneringen av studien genomföras.

Telefonintervjuer med kostchefer

För att få information om organisationen kring planering, tillagning och leverans av matlådorna i respektive kommun genomfördes telefonintervjuer med kostchefer, eller motsvarande personer med övergripande ansvar för matlådorna. Frågor ställdes också om hur många personer som har matlådor i kommunen och vad de kostar för pensionärerna.

⁸ <http://www.regionorebro.se/>

Intervju med förvaltningschefer

I samband med provsmakningarna genomfördes en personlig intervju med en person med övergripande ansvar för äldreomsorgen (förvaltningschef eller liknade) i respektive kommun. Intervjufrågorna handlade om hur kommunen generellt har arbetat med utveckling av mat och måltider inom äldreomsorgen. Vid intervjun erhöles även material, rapporter med mera som kommunen publicerat.

Provsmakning

Under våren 2012 genomfördes provsmakning av matlådor i alla 12 kommunerna. Tidpunkten för provsmakningen bestämdes i samråd mellan representanter från kommunen och projektgruppen. Vid provsmakningen deltog Ulf Grell från projektgruppen vid alla tillfällen och därutöver inbjöds de lokala SPF-föreningarna i respektive kommun. Lokal för provsmakningen valdes av kommunen och bestod i de flesta fall av en samlingslokal, exempelvis på ett äldreboende.

Vid provsmakningen fick varje deltagare varsin matlåda samt eventuella tillbehör såsom dryck, råkost, bröd och dessert. När kyld mat serverades värmdes varje person sin egen mat i mikrovågsugn, utan närmare instruktion än vad som stod på förpackningen samt muntlig information om rekommenderad uppvärmning i 3-4 minuter.

Deltagarna åt så mycket de önskade av maten och dokumenterade sina upplevelser i ett standardiserat protokoll (bilaga 1) med avseende på följande sex aspekter: utseende, temperatur, doft, smak, konsistens och mängd, där alla aspekter bedömdes på en 10 cm lång skala (1-10). För de fem första parametrarna motsvarade 1 *sämsta tänkbara* och 10 motsvarade *bästa tänkbara*. För den sista parametern (mängd) motsvarade ett *för lite* och tio motsvarade *för mycket*. Deltagarna var ombedda att ge en generell bedömning för alla livsmedel i matlådan, och alltså inte bedöma varje enskild komponent.

Parametern om upplevd temperatur har exkluderats från redovisningen, eftersom data inte var jämförbara. Värmningen av maten gjordes inte på ett kontrollerat sätt, utan av varje enskild deltagare. Ett dåligt betyg eller negativa kommentarer kan bero på att personen inte värmt maten enligt instruktion och maten får då ett falskt lågt resultat. Temperaturen på maten påverkar även andra aspekter, kanske framförallt konsistens, smak och doft, varför även dessa parametrar kan ha fått ett för lågt resultat.

Resultat

Kommunerna i Örebro län utgör en blandning av större och mindre kommuner, där Örebro kommun har flest medborgare (137 389) och Ljusnarsberg har lägst antal (4 854)⁹, enligt tabell 2. I tabellen framgår också att andelen invånare som var 65 år och äldre (2011) var högst i Hällefors och Ljusnarsberg (28 %) och lägst i Örebro (17 %). Andelen invånare som var 80 år eller äldre var högst i Hällefors, Laxå och Ljusnarsbergs kommuner (8 %) och lägst i Örebro kommun (5 %).

Tabell 3 visar att antalet personer som regelbundet erhöles matlåda varierade stort mellan kommunerna i länet: från sex personer (Lekeberg) till 1 222 (Örebro). Den stora skillnaden ställer helt olika krav på organisation kring tillagning och hantering av matlådorna i de olika kommunerna. Bara ett fåtal pensionärer hade biståndsbeslut om matlagning i hemmet.

⁹ SCB: Befolkningsstatistik för första halvåret 2012. www.scb.se

Tabell 2 Befolkningsstorlek och andel äldre personer i de tolv kommunernas i Örebro län (2011)

Kommun	Antal invånare		
	Totalt	65 år och äldre	80 år och äldre
Askersund	11 117	2 782 (25 %)	724 (7 %)
Degerfors	9 549	2 336 (24 %)	615 (6 %)
Hallsberg	12 246	3 183 (26 %)	913 (7 %)
Hällefors	7 068	1 976 (28 %)	575 (8 %)
Karlskoga	29 610	7 086 (24 %)	2046 (7 %)
Kumla	20 532	3 673 (18 %)	1045 (5 %)
Laxå	5 603	1 496 (27 %)	460 (8 %)
Lekeberg	7 239	1 429 (20 %)	356 (5 %)
Lindesberg	23 106	5 161 (22 %)	1435 (6 %)
Ljusnarsberg	4 854	1 362 (28 %)	368 (8 %)
Nora	10 373	2 417 (23 %)	608 (6 %)
Örebro	137 389	23 235 (17 %)	6860 (5 %)
Örebro län	278 686	56 236 (20 %)	16 005 (6 %)

Kommunernas produktion och leverans av matlådor

De flesta kommunerna (9 av 12) lagade maten till matlådorna lokalt i kommunen, men inte alltid i kommunal regi (se tabell 3). Sju av kommunerna levererade kylda matlådor, fyra både varma och kylda och endast en kommun (Hällefors) varma matlådor. Hallsbergs kommun planerar att börja leverera varma matlådor under 2012. Alla kostchefer (eller liknade) som intervjuades angav att man även kan leverera alla typer av specialkost.

Tabell 3 Organisation kring matlådor till pensionärer (p) i Örebro läns 12 kommuner.

Kommun	Antal p med matlåda	Andel av invånare ≥65	Antal p med matlagning i hemmet	Mat lagad i kommunen	Leverans (varm/kyld)	Kostnad för pensionär
Askersund	100	4 %	vet ej	Ja	kyld ¹	55:-
Degerfors	95	4 %	vet ej	Ja	varm och kyld	55:-
Hallsberg	31	1 %	0	Nej	kyld	55:-
Hällefors	49	2 %	0	Ja ²	varm	55:-
Karlskoga	180	3 %	1	Ja	kyld	52:- ³
Kumla	173	5 %	0	Ja	kyld	53:-
Laxå	18	1 %	vet ej	Nej	kyld	55:-
Lekeberg	6	0,4 %	vet ej	Nej	kyld	55:-
Lindesberg	184	4 %	vet ej	Ja	varm och kyld	63:- ⁴
Ljusnarsberg	56	4 %	vet ej	Ja	varm och kyld	55:-
Nora	83	3 %	0	Ja	kyld	55:-
Örebro	1 222	5 %	ca 22	Ja	varm och kyld ⁵	35:-
TOTALT	2 197	4 %	23			

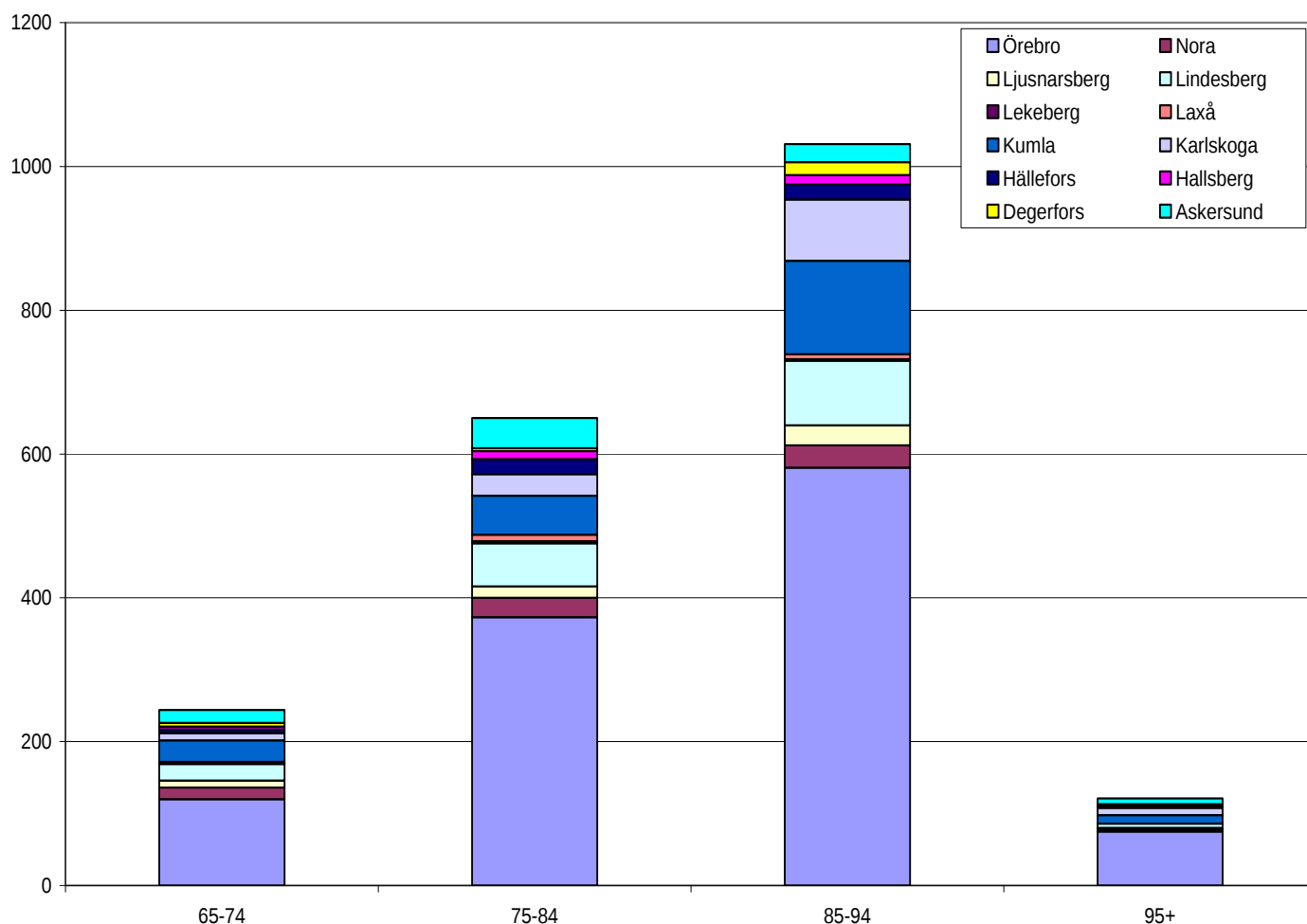
¹ Ett fåtal kylda ² Ej i kommunal regi ³ För 54:- får pensionären även smör, bröd och dryck ⁴ Specialkost kostar 70:-, och dessutom betalar pensionären 10 kr per leverans ⁵ Cirka 60 % är kylda

Antal dagar som pensionärerna erhöll matlådor varierade, från en till sju dagar per vecka. De flesta kommunerna angav att det är vanligast att pensionärerna beställer 3-7 lådor/vecka. Leveransen utförs i alla kommuner antingen av personal inom hemtjänsten eller direkt av köket som lagar maten (inom eller utom kommunen). Ofta är det en kombination, där kommunerna verkar vara flexibla beroende på behovet i det individuella fallet. Tre kommuner köpte mat från en leverantör utanför kommunen, vilket i dessa tre fall var Matfabriken i Sala AB¹⁰ som tillverkar matlådor i Västerås.

Flera kommuner hade gjort olika typer av utredningar av hur matlådorna ska tillagas eller kring kvaliteten, men hur grundligt och vilka parametrar som inkluderats är dock oklart.

Mottagare av matlådor

Figur 1 visar åldersfördelningen av de personer som beviljats biståndsbeslut för matlåda. De flesta personer var 85-94 år, och de var nästan dubbelt så många som nästkommande åldersgrupp (75-84 år). Ett fåtal personer var under 65 år. Alla kommuner kunde inte ange könsfördelning på de personer som hade biståndsbeslut för matlåda, men i de kommuner där uppgiften var känd var cirka 60 % kvinnor.



Figur 1 Åldersfördelning på pensionärerna som får matlåda regelbundet i Örebro läns tolv kommuner.

¹⁰ www.varsagod.se

Menyer

Alla kostchefer berättade att de tar tillvara pensionärernas önskemål och kommentarer om menyerna i sin planering. Detta sker dock på olika sätt, där vissa kommuner har regelbundna möten dit pensionärer bjuds in, medan andra kommuner tar tillvara de kommentarer och önskemål som kommer spontant (direkt till tillagningsköket eller till personal inom äldreomsorgen). Flera av kommunerna annonserar i den lokala tidningen och på kommunens hemsida om vilken mat som serveras under veckan, men personerna med biståndsbeslut för matlåda får också matsedlar hemsända eller hemlevererade. Matsedlar för perioden då provsmakningen gjordes i respektive kommun bifogas i bilaga 2.

Kostnader

Tabell 3 visar hur kostnaden för pensionären för en matlåda skiljde sig mellan de olika kommunerna. Enligt kostchefer (eller liknande) debiterades pensionärerna 50-55 kr per låda. Högre i pris låg Lindesbergs kommun, där matlådorna kostade 63 kr (och 70 kr för specialkost) och lägre låg Örebro kommun som endast debiterade 35 kr per låda. I Karlskoga kommun kunde man också för två extra kronor få bröd, bordsmargarin och dryck.

Ett försök gjordes att få fram respektive kommuns totalkostnad för produktion och leverans av matlådor. Det visade sig dock svårt, då få kommuner har sammanställt informationen och bland dem som hade det, hade man räknat på olika sätt vad gäller kostnader för råvaror och livsmedel, personal, lokaler, transport med mera. För tillverkning, exklusive transport, uppskattade dock flera kommuner att kostnaden var cirka 45-55 kr, och det dubbla om transporter inkluderas, det vill säga cirka 100 kr.

Kvalitetskrav på matlådor

Alla utom en kommun (Kumla) har skriftliga policydokument eller riktlinjer för maten i kommunen och/eller inom äldreomsorgen, hur den ska organiseras och hanteras. Programmen är mycket olika utformade i de olika kommunerna, alltifrån en liten broschyr som omfattar en sida till detaljerade dokument om 30 sidor.

Kostchefer (eller liknande) i fem kommuner svarade att maten var näringsvärdesberäknad, (tabell 4), vilket är en förutsättning för att kunna veta om maten är näringsriktig eller ej.

Tabell 4 Beskrivning av vilka kommuner som kunde redovisa en näringsvärdesberäknad matsedel, med definierat energiinnehåll i matlådan.

Kommun	Näringsvärdesberäknat	Energi
Askersund	Nej	
Degerfors	Nej	
Hallsberg	Ja	Vet ej
Hällefors	Nej	
Karlskoga	Ja	700 kcal
Kumla	Ja	450-550 kcal
Laxå	Vet ej	
Lekeberg	Nej	
Lindesberg	Nej	
Ljusnarsberg	Nej	
Nora	Ja	670 kcal
Örebro	Ja	530 kcal

Energiinnehållet i en matlåda kunde anges av fyra kommuner: Karlskoga, Kumla, Nora och Örebro. Hallsbergs kommun, som köpte matlådor från en entreprenör, visste att maten var näringsvärdesberäknad, men kunde inte ange energiinnehållet. Skillnaden i energiinnehållet var relativt stor mellan de kommuner som angav energiinnehåll, där Kumlas matlådor gav cirka 500 kcal och Karlskoga respektive Nora cirka 700 kcal. Innehållet i en matlåda ska motsvara ett huvudmål och enligt Svenska näringsrekommendationer¹¹ bör ett huvudmål ge cirka 25 % av dagsbehovet av energi. Skillnaden mellan kommunerna var relativt stor, men det går inte att uttala sig om huruvida matlådan ger för lite, tillräckligt eller för mycket energi, då detta är individuellt för varje enskild pensionär.

Mål för miljö och klimat

Två av de tolv kommunerna (Lekeberg och Askersund) hade inte något klimatmål och två kommuner (Hällefors och Ljusnarsberg) väntade på politiska beslut under år 2012. Övriga kommuner hade mål om bland annat hur stor andel av budgeten, eller av antalet produkter, som ska gå till ekologiska råvaror. Dessutom fanns mål om att maten ska vara säsongsanpassad, närproducerad respektive mål om minskat svinn. Bara en av de tolv kommunerna (Kumla) hade dock någon definition på vad närproducerat och säsongsanpassat innebär.

Kompetens

I Sverige finns tre universitetsutbildningar i nutritionsfrågor inkluderande kostkompetens: dietist, kostvetare/kostekonom och nutritionist. Läkare och övrig vårdpersonal har i regel mycket begränsad utbildning i klinisk nutrition. Tabell 5 sammanfattar kostkompetensen i de 12 kommunerna, och visar att det fanns kostkompetens i hälften av kommunerna. Dietister fanns anställda i två kommuner, medan två kommuner angav att de har avtal med Örebro läns landsting för dietistkompetens. Fem kommuner hade kostvetare/kostekonom, och ingen kommun hade någon nutritionist anställd. Endast en kommun (Lindesberg) hade både dietist och kostekonom i den egna organisationen.

Tabell 5 Beskrivning av kostkompetens som fanns i respektive kommun.

Kommun	Dietist	Kostvetare/kostekonom
Askersund		X ¹
Degerfors		
Hallsberg		X
Hällefors		
Karlskoga	X ²	
Kumla		X
Laxå	X ²	
Lekeberg		
Lindesberg	X	X
Ljusnarsberg		
Nora		X
Örebro	X	

¹ I Askersund börjar en kostekonom i september 2012.

² Karlskoga och Laxå angav att dietistkompetens går att köpa från landstinget, dock är det oklart om detta har gjorts och vilka tjänster som kan köpas.

¹¹ Livsmedelsverket 2005: Svenska näringsrekommendationer 2004

Vid studiens genomförande saknade Askersund, Degerfors, Hällefors, Kumla, Lekeberg och Nora kommuner kostkompetens. Kompetens hos personal i tillagningskök har inte undersökts i denna studie.

Pensionärernas åsikter

Kundundersökningar har genomförts i de flesta kommunerna. I vissa fall är det årligen återkommande undersökningar, medan det i vissa fall var det engångsföreteelse och oregelbundet återkommande.

Provsmakning

Tabell 6 sammanfattar maträtterna och deltagarna vid provsmakningarna. Vid varje tillfälle för provsmakning deltog 8-10 personer. Medelåldern varierade mellan 69 år (Kumla) och 76 år (Nora) i de olika kommunerna, med en samlad medelålder på 73 år och med en spridning 60-89 år. I genomsnitt deltog drygt 50 % kvinnor.

Vid fem tillfällen för provsmakning deltog media, och både lokalradio, lokal-TV samt lokaltidningen Nerikes Allehanda (NA) har gjort reportage.

Tabell 6 Beskrivning av provsmakare i respektive kommun, samt vilken maträtt som provsmakades.

<i>Kommun</i>	<i>Antal provsmakare (m/k)</i>	<i>Ålder medel (spridning)</i>	<i>Datum</i>	<i>Mat, tillbehör och dessert</i>
Askersund	10 (5/5)	75 (67-89)	120515	Örtgratinerad kassler, potatismos, grönsaker Nyponsoppa
Degerfors	10 (3/7)	76 (69-87)	120510	Kött- och grönsakssoppa Mannagrynspudding med saftsås
Hallsberg	10 (7/3)	74 (70-82)	120307	Klassisk wallenbergare med potatispuré, ärter och lingonsylt
Hällefors	9 (5/4)	72 (68-75)	120413	Rotmos och fläsklägg, ärter och morötter
Karlskoga	9 (5/4)	72 (65-77)	120420	Biff a'la Lindström, sås, potatis, morötter och ärter, vatten
Kumla	10 (4/6)	69 (60-78)	120420	Kalops med potatis, rödbetor och kokt broccoli
Laxå	9 (3/6)	71 (65-82)	120520	Kräftströmming med persiljepotatismos och broccoli
Lekeberg¹	9 (4/5)	74 (69-80)	120425	Kokt fisk med ägg och dillsås, potatis, ärter
Lindesberg	10 (3/7)	74 (68-80)	120315	Köttssoppa Äppelkaka med vaniljsås
Ljusnarsberg	8 (4/4)	71 (65-75)	120328	Kokt fisk med räksås och potatis
Nora	8 (3/5)	76 (72-81)	120424	Kålpudding med potatis och gräddsås
Örebro	10 (6/4)	72 (65-79)	120508	Köttkorv, potatismos och broccoli (varm mat)
			120516	Järpar, gräddsås, potatis, ärter & morötter, lingonsylt (kyld mat)
Totalt	101² (41/60)	73 (60-89)		

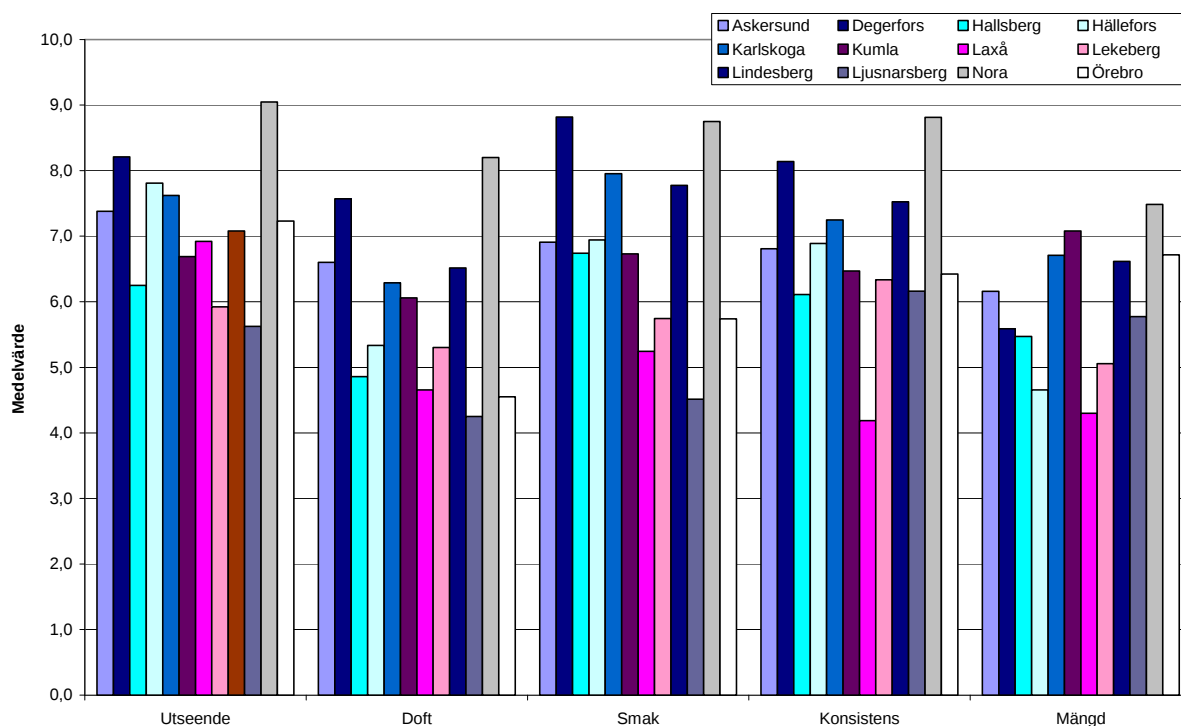
¹ I Lekeberg bjöd matproducenten på flera olika rätter, där en av flera var kokt fisk.

² En person ur projektledningen deltog vid alla 12 provsmakningarna, vilket resulterade i att totalt 101 olika personer deltog vid provsmakningarna.

Figur 2 och tabell 7 visar resultaten av provsmakningen i form av medelvärden för vardera av de fem upplevelsekategorierna för respektive kommun. Generellt var det stor spridning mellan kommunerna i alla parametrar, och det var inte heller tydligt att en viss matlåda fick särskilt låga eller särskilt höga omdömen i alla kategorierna. Det var också stor skillnad mellan de olika provsmakarnas åsikter om samma matlåda.

För de fyra kategorierna utseende, doft, smak och konsistens motsvarade noll poäng lägsta möjliga kvalitet och tio poäng motsvarade högsta möjliga kvalitet. Medelvärdena av testarnas bedömning i respektive kommun låg alla över mitten på skalan (5).

- *Utseende*: Medelvärde 7,1 med spridning från 5,6 (Ljusnarsberg) till 9,1 (Nora), där de flesta kommuner fick mer än 6,0. Utseendet var den parameter som i genomsnitt fick bäst resultat av alla parametrar.
- *Doft*: Medelvärde 5,7 med spridning från 4,3 (Ljusnarsberg) till 8,2 (Nora).
- *Smak*: Medelvärde 6,8 med spridning från 4,5 (Ljusnarsberg) till 8,8 (Nora och Degerfors). I alla kommuner låg testarnas medelvärden högre för smak än för doft.
- *Konsistens*: Medelvärde 6,7 med spridning från 4,2 (Laxå) till 8,8 (Nora).



Figur 2 Medelvärden av resultat av provsmakningen för respektive kommun utifrån de fem kategorierna: utseende, doft, smak, konsistens och mängd. Varje kategori har poäng från 1-10, se texten.

Bästa tänkbara resultat för dessa fyra kategorier var 40 poäng, det vill säga om en matlåda fått i genomsnitt omdömet 10 poäng för de fyra parametrarna. Ingen kommun nådde upp till detta. Sammanlagt fick Nora bäst resultat (34,9), medan Örebro kommuns kylda mat fick sämst betyg (18,1). Fem kommuner hade mindre än 24 poäng (60 %), medan två kommuner (Nora och Degerfors) hade över 30 poäng (75 %).

Tabell 7 Medelvärde för respektive parameter (utseende, doft, smak och konsistens) för respektive kommun.

<i>Kommun</i>	<i>Utseende</i>	<i>Doft</i>	<i>Smak</i>	<i>Konsistens</i>	<i>SUMMA</i>
Askersund	7,4	6,6	6,9	6,8	27,7
Degerfors	8,2	7,6	8,8	8,1	32,7
Hallsberg	6,3	4,9	6,7	6,1	24,0
Hällefors	7,8	5,3	6,9	6,9	26,9
Karlskoga	7,6	6,3	8,0	7,3	29,2
Kumla	6,7	6,1	6,7	6,5	26,0
Laxå	6,9	4,7	5,2	4,2	21,0
Lekeberg	5,9	5,3	5,7	6,3	23,2
Lindesberg	7,1	6,5	7,8	7,5	28,9
Ljusnarsberg	5,6	4,3	4,5	6,2	20,6
Nora	9,1	8,2	8,8	8,8	34,9
Örebro*	7,2 (7,9/6,6)	4,6 (6,3/2,9)	5,7 (7,9/3,8)	6,4 (7,8/4,8)	23,9 (30,1/18,1)
Medelvärde alla	7,1	5,7	6,8	6,7	26,3

* I Örebro kommun testades både varm och kyld mat. Resultaten redovisas inom parentes efter medelvärdet.

Bedömningen av mängden mat som fanns i matlådan var något annorlunda än övriga parametrar, då det i detta fall *inte* är bäst med 10 poäng, utan med fem. På denna skala motsvarade ett *för lite mat* och tio motsvarade *för mycket mat*, vilket betyder att fem poäng skulle betyda lagom mycket mat.

Tabell 8 visar att medelvärdet för mängd mat var 6,1 med spridning från 4,3 (Laxå) till 7,5 (Nora). Två av kommunerna (Hällefors och Laxå) fick under fem poäng, vilket kan indikera något för lite mat. De övriga tio kommunerna låg över fem poäng, vilket kan tala för lagom mängd mat.

Tabell 8 Medelvärde för respektive matlåda vad gäller upplevd mängd, där ett motsvarar *för lite mat* och tio motsvarar *för mycket mat*.

<i>Kommun</i>	<i>Mängd</i>
Askersund	6,2
Degerfors	5,6
Hallsberg	5,5
Hällefors	4,7
Karlskoga	6,7
Kumla	7,1
Laxå	4,3
Lekeberg	5,1
Lindesberg	6,6
Ljusnarsberg	5,8
Nora	7,5
Örebro*	6,7 (6,7/6,8)
Medelvärde alla	6,1

* I Örebro kommun testades både varm och kyld mat. Resultaten redovisas inom parentes efter medelvärdet.

Diskussion

Ingen kommun är den andra lik. Det gäller generellt, men gäller även organisationen kring mat som levereras hem till pensionärer i kommunen. Det är svårt att avgöra vilken matlåda som är bäst, och många olika parametrar behöver vägas in, varav många är och måste vara subjektiva. Den pilotstudie som redovisas här är ett försök att lyfta dessa frågor till diskussion, och provsmakning av mat är en viktig aspekt. Resultaten av provsmakningen måste tolkas med stor försiktighet av flera anledningar, som diskuteras nedan. Förhoppningsvis kan rapporten och försöket med provsmakning fungera som en utgångspunkt för att utveckla undersökningsmetoderna vidare.

Mottagare av matlådor

Personer med biståndsbeslut för matlåda i de 12 kommunerna hade som förväntat en hög medelålder, där de flesta var 85-94 år, och den övervägande delen var kvinnor. En förklaring kan vara kvinnornas högre medellivslängd. En annan förklaring kan vara könsskillnader när det gäller förmågan att laga mat. I den generation av befolkningen som nu har hjälp i form av matlådor var det oftast kvinnorna som stod för matlagningen i familjen. När mannen blir sjuk fortsätter kvinnan att laga maten. När däremot kvinnan får svårigheter att laga mat kan många män inte ta över matlagningen och då kan matlådan vara ett lämpligt alternativ.

Matlådorna

De flesta kommunerna lagade maten i kommunens regi, medan en kommun köpte mat från en lokal entreprenör och tre kommuner från en entreprenör i Västerås.

Provsmakning

Generellt fick matlådorna ganska gott betyg av provsmaknings-panelen, som bestod av "friska" pensionärer. Men det viktigaste är att varje individ som får biståndsbeslut och leverans av matlåda är nöjd med hur maten ser ut, doftar, smakar och att det är lagom mycket mat och därtill att maten innehåller tillräckligt mycket energi och näringsämnen. I en storproduktion av mat (även om den kommun som lagar minst antal matlådor "bara" lagar 56 portioner per dag) är det troligen omöjligt att alla personer blir helt nöjda.

Temperatur

Vad gäller temperaturen på maten så ska matlådan, enligt SKLs branschriktlinjer, värmas till 70 grader, men vissa livsmedel kan av sensoriska skäl värmas till något lägre temperatur (exempelvis fisk). Vilka rutiner som finns kring detta moment i praktiken är oklart. Även för provsmakarna var det upp till varje deltagare att själv värma maten. Vi vet därför inte om maten värmdes till tillräckligt hög temperatur innan den provsmakades. Av detta skäl exkluderades resultat angående upplevd temperatur ur denna rapport. En otillräcklig uppvärmning av maten kan dock tyvärr även påverka andra aspekter, till exempel upplevelser av smak, doft och konsistens, vilket vi inte har kunnat justera för.

Vid provsmakning i Örebro kommun provsmakades både varm och kyld mat, där den kylda maten fick sämre omdöme än den varma. Resultatet kan dock inte ses som en jämförelse mellan varm och kyld mat, eftersom det inte var samma maträtt som provsmakades och inte heller samma kök (och samma personal) som tillagade maten.

Energi- och näringsinnehåll

Energi- och näringsinnehållet i matlådorna var i de flesta fall oklart, vilket gör att man inte kan utvärdera huruvida det är tillräckligt eller inte för målgruppen. Energiförbehovet är individuellt, men av praktiska skäl kan inte matlådor göras med anpassning till de enskilda äldre personernas behov. I storkök kan dock ibland flera olika portionsstorlekar kunna väljas, till exempel motsvarande ett dygnsbehov om 1 600, 2 100 och 2 600 kcal. Huruvida denna valmöjlighet finns i de aktuella 12 kommunerna har dock inte undersökts, men ingen kommun har kommenterat det spontant.

Det bör framhållas att matlådor i regel avser att motsvara *ett* huvudmål mat per dag. Detta innebär att de personer som har biståndsbeslut om matlåda måste ordna resterande mat och måltider på egen hand varje dag. Matlådan betraktas därmed som ett tillskott till den övriga matlagningen/måltiderna. Hur detta sker i praktiken är inte studerat.

Den aktuella studien visade att mer än hälften av kommunerna saknade näringsvärdesberäknade matlådor. I de kommuner som hade sådan beräkning varierande energiinnehållet från 450-700 kcal. Som jämförelse kan nämnas att en frisk 75-årig man som väger 70 kg har ett schablonberäknat energibehov om cirka 2 100 kcal/dygn¹². De ovan nämnda näringsvärdesberäknade matlådorna motsvarar därmed 20-35 % av dygnsbehovet, vilket innebär att de äldre personerna själva förväntas ordna resterande energitillförsel varje dag, med eller utan hjälp och stöd av personal inom hemtjänsten. Det är oklart i vilken mån, och hur, detta sker. Många äldre personer har betydande hälsoproblem som gör det svårt att handla, transportera, laga och även duka och äta mat. Här föreligger en betydande potentiell risksituation för otillräckligt energi- och näringsintag och därmed utveckling av undernutritionstillstånd. Matlådan bör betraktas som både en social stödinsats och en behandling; i första hand förebyggande behandling, men ibland även för att behandla manifesterade hälsoproblem. Det vore angeläget att studera hur stor andel av det totala energiintaget per dygn som utgörs av matlådor samt om och hur pensionärerna täcker resterande energibehov.

Kostnader

Studien visade att de egenproducerade matlådorna kostar cirka 50-55 kr per låda för pensionären. Den faktiska kostnaden uppskattas till cirka 100 kr per matlåda, varav 45-55 kr för produktionen och lika mycket för leveransen till de enskilda pensionärerna. De kommuner som köper matlådor från Matfabriken i Sala betalar enligt uppgift en totalkostnad om 52 kr per matlåda, och då ingår kostnaden för leverans direkt hem till pensionären. Om dessa uppgifter stämmer skulle inköp från en entreprenör innebära en halvering av kostnaderna. Den aktuella studien visar att matlådor producerade av entreprenör inte fick sämre resultat i provsmakningen. Det är angeläget att kostnadsfrågan belyses närmare i en särskild studie.

Kvalitetskrav

Mindre än hälften av de 12 kommunerna hade näringsvärdesberäknade matlådor. Det borde vara ett grundläggande kvalitetskrav att all mat som serveras till äldre personer är näringsvärdesberäknad, för att kunna utvärdera näringsmässig kvalitet. Det är också anmärkningsvärt att inte alla kommuner har en struktur för hur man följer upp vad mottagarna av matlådorna tycker samt hur det kan användas i förbättringsarbete.

¹² Livsmedelsverket 2005: Svenska näringsrekommendationer 2004.

I kommentarerna till protokollen för provsmakning fanns kommentarer om att det ”smakar hemlagat”, vilket i det här fallet tolkas som positivt. Det är en generell uppfattning bland gemene man att ”hemlagat” är bra mat. Tydligen verkar det dock som om en hemlagad känsla kan erhållas, trots storproduktion.

Påverkan på miljö och klimat

Frågor om miljövänlig mat och liten klimatpåverkan diskuteras mycket på kommunal nivå och de flesta kommunerna hade någon typ av mål kring hur miljöhänsyn skall tas vid matlagning och inköp av livsmedel. Det kan till exempel gälla frågor som typ av livsmedel, var de är producerade/tillverkade samt hur och hur långt de är fraktade, vilket är svåra parametrar att väga in vid val av livsmedel. I hemma-hushållet, med relativt små mängder, spelar det kanske mindre roll. Men stora producenter som kommunala produktionskök kan göra skillnad – men frågan är då vad som är bäst, och hur det ska avgöras? Vilka parametrar bör vägas in? I praktiken kan ibland olika mål stå emot varandra. Det ekologiska alternativet kanske inte alltid är av lika god kvalitet som det konventionellt odlade (exempelvis gällande grönsaker). Vad ska då prioriteras?

Den aktuella studien påvisade en oklarhet beträffande målet att livsmedlen skulle vara ”näraproducerade”. Endast en kommun (Kumla) hade en definition på vad närproducerad mat innebär, vilket i det fallet avsåg livsmedel som producerats i Örebro län. Det är angeläget att kommunerna konkretiserar vad man avser med olika slags mål för miljö och klimat.

Kompetens

Bara hälften av kommunerna hade kostkompetens med universitetsutbildning, vilket vore önskvärt i alla kommuner. Dietister och kostekonomer är båda yrken med universitetsexamen, men med olika inriktningar. Dietister har specialkompetens om individuell rådgivning och ordination av nutrition i samband med sjukdomar, medan kostekonomer har särskild kompetens om näringsmässiga och ekonomiska aspekter kring planering av mat som tillagas i storkök. En kombination av dietist och kostekonom, där man använder båda deras speciella kompetenser är därför att rekommendera.

Kostkompetensen är viktig för att kunna planera och utvärdera maten, så att den är näringsrik och anpassad till målgruppen. För små kommuner kan en lösning vara att anställningen görs i samarbete med en annan kommun. I den aktuella undersökningen hade fyra kommuner lagt ut produktionen av matlådorna på entreprenad, vilket kan uppfattas som att ansvaret om näringsrikthet och variation i matsedel läggs på entreprenören. Det är dock viktigt att framhålla att kommunen (trots att utföraren är entreprenör) ändå är ytterst ansvarig för att det är god kvalitet på den mat som serveras. Detta kan exempelvis säkerställas genom att kostkompetens används för att ställa tydliga och adekvata krav vid upphandlingar.

Studiedesign

Denna pilotstudie är en av de första i sitt slag som studerar organisationen kring produktion av matlådor samt pensionärers upplevelse av matlådor i alla kommuner i ett helt län. Studien är en punktprevalensstudie, det vill säga den har undersökt situationen vid en specifik tidpunkt. I detta fall avser det bara *en* typ av matlåda för *en* viss dag. För att kunna generalisera resultaten skulle studien behöva upprepas under en längre tidsperioder, minst en vecka, i varje kommun och alla typer av specialkost borde ingå.

Antalet personer som provsmakade matlådorna varierade något från kommun till kommun. Endast Ulf Grell från projektgruppen provsmakade alla matlådor. Provsamakarna var dessutom betydligt yngre än målgruppen. Medelåldern på provsmakarna var 73 år, och de flesta som får matlåda är mellan 85 och 94 år. Troligen hade också provsmakarna avsevärt bättre hälsotillstånd än målgruppen, då provsmakarna inte var i behov av hjälp i form av matlådor eller matlagning i hemmet.

Resultaten av provsmakningen i denna punktprevalensstudie måste tolkas med stor försiktighet och mest ses som en indikation på hur en grupp av yngre pensionärer upplever kommunala matlådor. Ett fynd som troligen är relevant är den stora spridningen i upplevd kvalitet mellan såväl olika personer som mellan de olika kommunerna.

Förslag till utveckling och förbättring

Kvalitetskrav

- Alla kommuner bör ha tydligt definierade kvalitetskrav på mat som levereras hem till pensionärer.
- Alla menyer bör vara näringsvärdesberäknade.
- Mål för miljö- och klimatpåverkan bör vara tydligt definierade.
- Kvalitetskraven bör följas upp och utvärderas regelbundet.
- Det bör finnas tydlig information till de äldre personer om hur matlådan ska värmas, för att maten ska smaka så som kocken planerat.

Pensionärernas uppfattning

- Alla kommuner bör genomföra årliga skriftliga enkäter (eller andra undersökningar) till alla pensionärer som har biståndsbeslut om matlåda, för att utvärdera vad pensionärerna tycker om den levererade maten.
- Pensionärer bör ses som en resurs när det gäller det löpande utvecklingsarbetet.

Studier

Här är några exempel på angelägna frågeställningar som bör studeras närmare:

- Hur stor andel utgör energin i matlådorna i relation till det totala energiintaget respektive det beräknade eller uppmätta energibehovet?
- Hur ordnar äldre personer med biståndsbeslut resterande mat och måltider över dygnet?
- Hur uppfattar de pensionärer som har biståndsbeslut om matlåda som levereras till hemmet kvaliteten på maten?
- Hur stor andel av innehållet i matlådorna äter pensionärerna upp?
- Hur stora är kostnaderna för att producera och leverera matlådor och hur fördelas kostnaderna på olika komponenter som till exempel livsmedelsinköp, förvaring, tillagning, och transport?
- Finns det skillnader i kostnader mellan olika kommuners egenproduktion; mellan egenproduktion och entreprenader i samma kommun respektive mellan lokalt och centralt producerade och levererade matlådor?
- Finns det skillnader i kvalitet mellan varm respektive kyld mat?

Tack

Vi vill tacka alla SPF-medlemmar som har ätit och kommenterat matlådorna i alla kommuner. Tack också till de tolv deltagande kommunerna samt kostchefer och förvaltningschefer som samarbetat vid provsmakning och delgivit information.

Protokoll för testning av matlådor

All mat som levererats i matlåda ska avsmakas och bedömas på ett standardiserat sätt, som en komplett måltid. Maten ska värmas enligt angivelse på förpackning och vara upplagd på tallrik. Maten ska serveras med tillbehör enligt matsedeln.

Testare: _____

☐ Kvinna

☐ Man

Ålder: _____

Deltar i egenskap av: _____

Datum: _____

Plats för testet: _____

Maträtt och tillbehör som testats: _____

Bedöm maten utifrån nedan definierade aspekter. Din bedömning gäller hela måltiden. Om kvaliteten på någon delkomponent i måltiden i någon aspekt är sämre, bedöm då ett medelvärde vad gäller aspekten.

Sätt ett kryss på linjen som motsvarar dina åsikter om respektive parameter. Kommentera vid behov.

UTSEENDE

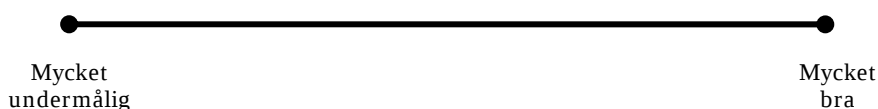
Vad tycker du om utseendet på maträtten?



Kommentar _____

TEMPERATUR

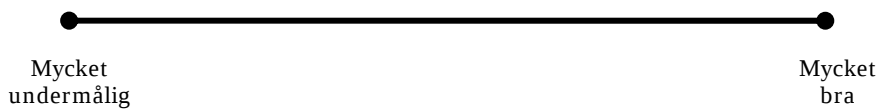
Hur upplever du temperaturen på maten?



Kommentar _____

DOFT

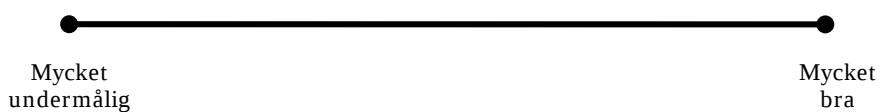
Vad tycker du om doften på maten?



Kommentar -----

SMAK

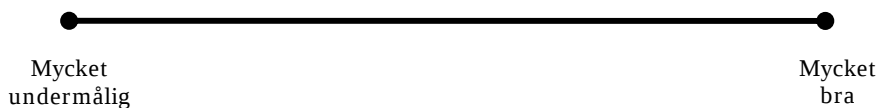
Vad tycker du om smaken på maten?



Kommentar -----

KONSISTENS

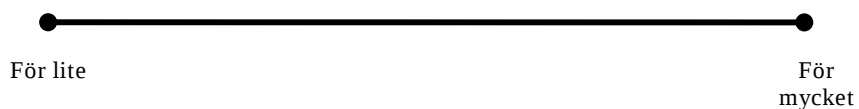
Vad tycker du om konsistensen på maten?



Kommentar -----

MÄNGD

Vad tycker du om mängden mat i portionen som du fått?



Kommentar -----

Askersund

HUSMANSKOSTEN

Matservice

Om alternativrätt serveras, anslås det på respektive servering.

Vecka 20

Tisdag 15	Örtgratinerad kassler, potatismos, grönsaker. Dessert: Nyponsoppa.
Onsdag 16	Falukorv i ugn, pasta, grönsaker. Dessert: Saftsoppa.
Torsdag 17	Kycklinggratäng med senap och äpple, potatis, grönsaker. Dessert: Päron, grädde.
Fredag 18	Stekt fisk, potatis, stuvad spenat, grönsaker. Dessert: Ostkaka, sylt, grädde.
lördag 19	Köttbullar, potatis, skysås, grönsaker. Dessert: Jordgubbskompott.
Söndag 20	Nötkött, potatis, sås, grönsaker. Dessert: Chokladpudding, mandarinklyftor.
Måndag 21	Janssons frestelse, korv, grönsaker. Dessert: Äpplekräm.
Vecka 21	

Degerfors och Karlskoga



KARLSKOGA - DEGERFORS KOMMUNER
Folkhälsoförvaltningen



Meny för lunchlåda

VECKA 19

Dag	Serveras:	Alternativ 1	Alternativ 2	Avbeställt
Måndag 7/5	Kycklinggryta potatis /ris grönsaker råkost	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	
Tisdag 8/5	Stekt sej potatis bostonsås grönsaker	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	
Onsdag 9/5	Hemgjorda färsbiffar potatis sås grönsaker	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	
Torsdag 10/5	Kött o grönsakssoppa mannagrynspudding saftsås	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	
Fredag 11/5	Kassler med Bergakungens sås (skinka, tomatpuré, dragon) potatis sallad	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	
Lördag 12/5	Hemlagat rotmos rimmad bog grönsaker	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	
Söndag 13/5	Lillschnitzel potatis gräddsås grönsaker	Fiskpanett bostonsås	Köttbullar	

VECKA 20

Dag	Serveras:	Alternativ 1	Alternativ 2	Avbeställt
Måndag 14/5	Äppelfalu hemlagat potatismos grönsaker	Fiskgryta	Köttbullar	
Tisdag 15/5	Stekt salt sill löksås potatis grönsaker	Fiskgryta	Köttbullar	
Onsdag 16/5	Fylld färslåda (tomat, örtekryddor) potatis sås grönsaker	Fiskgryta	Köttbullar	
Torsdag 17/5	Stekt fläskkotlett potatisgratäng sallad	Fiskgryta	Köttbullar	
Fredag 18/5	Pannbiff med lök potatis sås råkost	Fiskgryta	Köttbullar	
Lördag 19/5	Fiskgratäng (ansjovis) potatis grönsaker	Fiskgryta	Köttbullar	
Söndag 20/5	Kycklingfilé stekt kulpotatis dragonsås haricot verts	Fiskgryta	Köttbullar	



Smaklig måltid!

önskar kökschef Elisabet Gustafsson med personal

Telefon: 48 368 / 48 268 / 48 193

Reservation för eventuella ändringar.

Hallsberg, Laxå och Lekeberg



Matsedel V16

Kundnr:

Namn: TIMBAL E

Adress:

Portkod:

Telefon:

Enhet: SKRIV HTJ NAMN

Körplan: DEMO, Rutt: DEMO, Stopp: 11

Veckans meny	Standard	TIMBAL E	E-KOST
Porterstek, gräddsås, klyftpotatis m persilja, broccoli, gelé, äppelpaj (E-kost)			
Schnitzel på wienervis, rödvinssås, klyftpotatis, ärtor, passiondess.* (E-kost)			
Stekt falukorv, stuvade makaroner, grönsaks-tomatsås, ärtor, hallongöm* (E-kost)			
Oxköttgryta med svamp & lök, potatismos, brysselkål, kakaotryffel (E-kost)			
Stekt frukostkorv, senapsstuvad potatis, herrgårdsgrönsaker, citronche* (E-kost)			
Kycklingfärsbiff, baconmos och örtdomatsås, romanamix, kakaotryffel*(E-kost)			
Kokt höns med matris och curry, morötter, hallongömma (E-kost)			
Potatisbullar, stekt fläsk, lingonsylt, ärtor/majs/paprika, ostkaka *(E-kost)			
Stekt panerad spätta, remouladsås, potatis, broccoli, jordgubbscheeseca (E-kost)			
Kåldolmar, gräddsås, kokt potatis, lingonsylt, halloncheesecake* (E.kost)			
Kaviarströmming, persiljemos, broccoli, citroncheesecake(E-kost)			
Dansk hackebiff, rödkål, brunså, potatis&selleripuré, blåbärscheesecake (E-kost)			
Fisk och räksoppa med rulltårta och fruktkompott(E-kost)			
Champinjonsoppa, äppelkaka, vaniljsås** (E-kost)			

*Innehåller fläsk, **Ej lämplig för diabetiker

Smaklig måltid!

Kundtjänst DEMO KC

Utskriftsdatum: 2012-03-05 07:14

Copyright © 2010 FOODit Kostsystem AB

 KUMLA KOMMUN	MATBESTÄLLNING	
	Period: V 23	
Namn	Telefon (även riktnummer)	
Adress	Område	

Ordinarie rätter:

☐ Måndag:	Jansonsfrestelse Köttbullar Grönsaker			☐ Kokt potatis	☐ Ris	
☐ Tisdag:	Fiskgratäng Med Ost Och Broccoli Kokt Potatis		☐ Mos		☐ Ris	☐ Stekt potatis
☐ Onsdag:	Sjömansbiff Inlagd Gurka					
☐ Torsdag:	Grönärtsoppa Risgrynspudding Saftsås					
☐ Fredag:	Köttfärslimpa Gräddsås Kokt Potatis Grönsaker Lingonsylt	☐ Sallad	☐ Mos		☐ Ris	☐ Stekt potatis
☐ Lördag:	Konvgryta Med Grönsaker Kokt Potatis		☐ Mos		☐ Ris	☐ Stekt potatis
☐ Söndag:	Helstekt Kotlettrad Sås Kokt Potatis Grönsaker		☐ Mos		☐ Ris	☐ Stekt potatis

Alternativa rätter:

☐ Ersätter dag:	Köttbullar Brunsås		☐ Mos	☐ Kokt potatis	☐ Ris	☐ Stekt potatis
☐ Ersätter dag:	Matjesill Gräddfil Gräslök		☐ Mos	☐ Kokt potatis		

Någon eller några av de ordinarie rätterna kan bytas ut mot de två alternativa rätterna.

Vid frågor kontakta Kungsgårdens kök på tfn 019-58 86 02

Med reservation för eventuella ändringar

Måltidsverksamheten i Kumla kommun

Postadress Kumla kommun Tekniska kontoret 602 80 Kumla	Besöksadress Stadshuset, Torget	Telefon 019-58 86 00 (vå) Telefax 019-53 86 26	E-postadress tekniska.kontoret@kumla.se Internetadress www.kumla.se
---	------------------------------------	---	--

Lindesberg



Matlådor ÄO V 8 - 11. 2012

Vecka 8

Måndag 20 Feb

Lunch Kålpudding med sås, potatis och lingon

Tisdag 21 Feb

Lunch Korv Stroganoff , ris

Onsdag 22 Feb

Lunch Stekt strömming med potatismos och grönsaker

Torsdag 23 Feb

Lunch Ärtsoppa, pannkaka, sylt

Fredag 24 Feb

Lunch Kycklingpytt, kall currydressing

Lördag 25 Feb

Lunch Värmlandskorv, mos, grönsaker

Söndag 26 Feb

Lunch Helstekt kotlettrad med (rosé)pepparsås, potatis och grönsaker

Örebro



ÖREBRO

Matsedel vård och omsorg 30 april - 3 juni 2012.

Vecka 18		Vecka 19	
Måndag 30 Apr		Måndag 7 Maj	
Lunch	Ugnstekt lax, holländssås, potatis, ärtor.	Lunch	Köttkorv, potatismos, broccoli.
Alternativ	Crepes med svampstuvning.	Alternativ	Blomkålssoppa, falsk kalvdans, sylt.
Tisdag 1 Maj		Tisdag 8 Maj	
Lunch	Skånestek, säs, potatis, brytböror.	Lunch	Järpar, gräddsås, potatis, ärtor & morötter, lingonsylt.
Onsdag 2 Maj		Alternativ	Dansk sillgratäng, ärtor & morötter.
Lunch	Kycklinglevergryta, ris/potatis, bukettgrönsaker, lingon.	Onsdag 9 Maj	
Alternativ	Rösti, bacon, lingonsylt.	Lunch	Rimmad bog, solskensmos, inlagd gurka.
Torsdag 3 Maj		Alternativ	Ugnspannkaka, lingonsylt.
Lunch	Ärtsoppa.	Torsdag 10 Maj	
Dessert.	Pannkaka, sylt, vispgrädda.	Lunch	Redd grönsaksoppa.
Alternativ	Broccoli gratäng, frukostkorv.	Dessert.	Äpplepaj, vaniljsås.
Freitag 4 Maj		Alternativ	Prinskorv, stuvad potatis, amerikanska grönsaker.
Lunch	Biff à la Lindström, säs, potatis, blomkål.	Freitag 11 Maj	
Alternativ	Omelett, stuvad spenat, färsbiffar.	Lunch	Fisk Björkeby (sej), potatismos, ärtor.
Lördag 5 Maj		Alternativ	Potatisbullar, bacon, lingonsylt.
Lunch	Fiskgratäng (sej) med rök- och dillsås, potatis, morötter.	Lördag 12 Maj	
Söndag 6 Maj		Lunch	Schweizerfärs, säs, potatis, brytböror, lingonsylt.
Lunch	Nötkött, säs, potatis, euromix, gelé.	Söndag 13 Maj	
		Lunch	Burgundisk köttgryta, ris/potatis, blomkål.
Vecka 20		Vecka 21	
Måndag 14 Maj		Måndag 21 Maj	
Lunch	Korv Stroganoff, ris/potatis, amerikansk grönsaksblandning.	Lunch	Chili con carne, ris/potatis, sm gräddsa, sm gräddsa.
Alternativ	Sparrissoppa, Pannkaka, sylt, vispgrädda.	Alternativ	Sellerisoppa, blåbärspaj, vaniljsås.
Tisdag 15 Maj		Tisdag 22 Maj	
Lunch	Kokt kummel, ägg & persiljesås, potatis, ärtor.	Lunch	Stekt fläsk, löksås, potatis, brytböror.
Alternativ	Raggmunk, bacon, lingonsylt.	Alternativ	Rotfruktgratäng, kalkon.
Onsdag 16 Maj		Onsdag 23 Maj	
Lunch	Köttfärslimpa med rotfruktsfyllning, säs, potatis, lingonsylt.	Lunch	Fiskgratäng annorlunda (sej), potatismos, ärtor.
Alternativ	Grillkorv, potatismos, rotfruktsstrimlor.	Alternativ	Fäskpannkaka, lingonsylt.
Torsdag 17 Maj		Torsdag 24 Maj	
Lunch	Helstekt fläskkotlett, bearnaisesås, klyftpotatis, bukettgrönsaker.	Lunch	Köttsope.
Freitag 18 Maj		Dessert.	Rabarberpaj, vaniljsås.
Lunch	Citronfisk (sej), potatis, broccoli.	Alternativ	Stekt falukorv, stuvad blomkål, potatis.
Alternativ	Kycklinggratäng med cunytäcke, potatis.	Freitag 25 Maj	
Lördag 19 Maj		Lunch	Pytt i panna, stekt ägg.
Lunch	Chilikassler, potatis, romanesco.	Alternativ	Italiensk pastalåda.
Söndag 20 Maj		Lördag 26 Maj	
Lunch	Pepparrotskött, säs, potatis, morötter.	Lunch	Fläskfilégröda med dragon, potatis, bukettgrönsaker.
		Söndag 27 Maj	
		Lunch	Kycklingfilé, örtgräddsa, potatis.

Med reservation för ändringar

SPF Sveriges Pensionärsförbund
Örebrodistriktet

Klostergatan 7-9
703 61 Örebro
www.spforebrodistriktet.se

Telefon 019-611 30 55
Fax 019-18 57 38
info@spforebrodistriktet.se

Org nr: 875001-1531
Plusgiro: 714417-3
Bankgiro: 360-4410