

# Utvärdering av kostprojektet 2007-2008 Äldreförvaltningen i Stockholms stad

Sven Erik Wånell  
Jenny Österman

Rapporter/Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum 2009:7  
ISSN 1401-5129



•• STIFTELSEN STOCKHOLMS LÄNS  
**ÄLDRECENTRUM**  
*Stockholm Gerontology Research Center*



## FÖRORD

Med start våren 2007 och fram till årsskiftet 2008/2009 bedrev Stockholms stads Äldreförvaltning ett kostprojekt, vars mål var att *”skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen”*. Projektet arbetade med tretton delområden. Samtidigt pågick i flertalet av de 14 stadsdelsförvaltningarna projekt med inriktning mot bl.a. måltidsmiljö, måltidsordning, motverka undernäring, maten i hemtjänsten, livsmedelshygien och egenkontroll. Sammantaget innebär detta en kraftfull förstärkning av personal med kostkompetens, som tidigare i det närmaste helt saknats inom äldreomsorgen.

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum har haft Äldreförvaltningens uppdrag att belysa hur kostprojektets aktiviteter svarat mot uppställda mål, samt att ge ett underlag för att bedöma vilken kostkompetens som bör finnas centralt i staden respektive verksamhetsnära.

Utvärderingen visar att de projekt som pågått hos Äldreförvaltningen liksom lokalt i stadsdelarna bedrivits med stort engagemang och skapat en god grund för att staden på sikt kunna leva upp till det uppställda målet. Den nu permanentade kostverksamheten inom Äldreförvaltningen behöver vara en *”koststrategisk motor”* i stadens äldreomsorg, fungera som expertfunktion och informationscentrum samt kunna ge stöd för upphandling och uppföljning av mat och måltider. Stadsdelarnas ledning behöver en person med särskilt intresse för och mandat att utveckla allt som har att göra med maten och måltiderna för äldreomsorgstagarna i stadsdelen. Vidare behövs kostkompetens samt tillgång till dietist för det individuella stödet i stadsdelarna.

Det är vår förhoppning att denna rapport ska kunna bidra med kunskap till stadens fortsatta arbete med syftet att den äldre ska garanteras god och säker mat och att måltiden ska kunna få vara en höjdpunkt på dagen.

Utvärderingen har genomförts av nutritionist Eva Callmer, ECE Hälsomålskonsult KB (intervjuer, dokumentgranskning, sakkunskap) och utredaren vid Äldrecentrum Jenny Österman (enkätundersökningen). Rapporten har sammanställts av Jenny Österman och undertecknad.

Stockholm 2009-05-12

Sven Erik Wånell  
Chef Äldrecentrum



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>SAMMANFATTNING .....</b>	<b>1</b>
<b>BAKGRUND.....</b>	<b>4</b>
TIDIGARE KOSTKOMPETENS I STOCKHOLMS STAD .....	4
"Projektet Säker och bra mat i stadens verksamheter" .....	4
KOSTVERKSAMHETEN OCH KOSTPROJEKTET VID ÄLDRE-FÖRVALTNINGEN 2007 – 2008 .....	4
Från projekt till permanent verksamhet.....	7
KOSTKOMPETENS I STADSDELARNA .....	7
Permanenta resurser inom kostområdet januari 2009 .....	8
Projekt inom kostområdet.....	8
<b>ÄLDRECENTRUMS UPPDRAG .....</b>	<b>10</b>
SYFTE OCH FRÅGESTÄLLNINGAR.....	10
Material och metod.....	10
Intervjuer.....	10
Dokumentgenomgång.....	11
Enkät .....	11
Utvärderingens begränsningar .....	12
<b>RESULTAT .....</b>	<b>14</b>
DE TRETTON DELOMRÅDENA .....	14
Nulägesanalys (Projektets punkt 8 och 12) .....	14
Information, utbildning och inspirationsseminarier (Projektets punkt 1) .....	15
Information och rådgivning (projektets Punkt 2 och 3).....	17
Webbaserat utbildningsmaterial (Projektets punkt 4).....	18
Övergripande kostpolicy för mat och måltider i äldreomsorgen (Projektets punkt 5) .....	19
Råd och rekommendationer (Projektets punkt 6) .....	20
Kostpärm (Projektets punkt 7).....	21
Läkemedel och kost (Projektets punkt 9).....	21
Informationsmaterial (Projektets punkt 10).....	22
Kartlägga pågående kost- och nutritionsprojekt (Projektets punkt 11).....	22
Att verka för en stimulerande måltidsmiljö (Pkt 13) .....	23
Upphandling och uppföljning .....	23
KONTAKTVÄGAR MED STADSDELARNA .....	23
Formella.....	23
Nätverk.....	24
VIKTIGA PROBLEMMOMRÅDEN IDAG.....	24
STADSDELARNAS SYN .....	25
Nytta av kostverksamheten.....	25
Önskat stöd från kostverksamheten.....	26
Hjälp med rådgivning och utbildningar .....	27
Synpunkter på nätverket .....	28
KOSTKOMPETENS I STADEN UNDER DE NÄRMASTE ÅREN.....	28
Dra nytta av erfarenheterna från kostprojekten i stadsdelarna .....	29
Lokal och/eller central kostkompetens?.....	30
Arbetsuppgifter för Äldreförvaltningens kostverksamhet.....	30
Vilka ska Äldreförvaltningens kostverksamhet stödja?.....	32
<b>DISKUSSION OCH SLUTSATSER .....</b>	<b>33</b>
IDENTIFIERADE PROBLEMMOMRÅDEN .....	33
Splittrad projektplan.....	33
Koststrategiskt arbete det mest centrala .....	34
Expertfunktion .....	35

<i>Utbildningar</i> .....	35
<i>Central expertkompetens för upphandling och uppföljning</i> .....	36
<i>Strukturerad process för utveckling av verktyg</i> .....	37
<i>Informationskanaler viktiga</i> .....	37
KOMPETENS BÅDE PÅ LOKAL OCH CENTRAL NIVÅ.....	38
<b>REFERENSER</b> .....	<b>39</b>
<b>BILAGA 1. BORTFALLSANALYS</b> .....	<b>40</b>
<b>BILAGA 2. TABELLBILAGA</b> .....	<b>42</b>

## SAMMANFATTNING

Med start våren 2007 och fram till årsskiftet 2008/2009 bedrev Stockholms stads Äldreförvaltning ett kostprojekt, vars mål var att ”*skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen*”. Projektet arbetade med tretton delområden. Samtidigt pågick i flertalet av de 14 stadsdelsförvaltningarna projekt med inriktning mot bl.a. måltidsmiljö, måltidsordning, motverka undernäring, maten i hemtjänsten, livsmedelshygien och egenkontroll. Sammantaget innebär detta en kraftfull förstärkning av personal med kostkompetens, som tidigare i det närmaste helt saknats inom äldreomsorgen.

Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum har haft Äldreförvaltningens uppdrag att belysa hur kostprojektets aktiviteter svarat mot uppställda mål, samt att ge ett underlag för att bedöma vilken kostkompetens som bör finnas centralt i staden respektive verksamhetsnära. Uppföljningen har skett genom intervjuer med äldreomsorgschef eller den äldreomsorgschefen bedömt vara stadsdelens kostansvarige, samt genom en enkät till enhetschefer i stadens egna verksamheter.

En kartläggning av förhållandena när projektet startade visade att det fanns ett behov av specialistkompetens i stadsdelsförvaltningarna, framförallt för rådgivning, stöd och utbildning i kost- och nutritionsfrågor samt livsmedelshygien och egenkontroll.

Den för kostprojektet strategiskt viktigaste uppgiften var att utarbeta förslag till kostpolicy för stadens äldreomsorg. Redan i oktober 2007 antogs kostpolicyn av Äldrenämnden, och i april 2008 av kommunfullmäktige. Därefter tog projektet fram en populärversion av policyn som sändes ut till alla stadsdelar för vidarebefordran alla äldreomsorgsverksamheter som hanterar mat för äldre. Tre fjärdedelar av enhetscheferna som besvarat enkätundersökningen kände hösten 2008 till kostpolicyn, och av dessa bedömde fyra av tio att de hade ganska stor eller stor nytta av kostpolicyn. Endast en av tio ansåg att de haft ganska lite nytta av den.

För att en policy ska kunna få tänkt genomslag förutsätts att den följs av verksamhetsanpassade och konkreta råd och rekommendationer. Sådana har tagits fram av projektet, dels i form av en handbok, dels en kostpärm. Dessa blev dock inte klara under projektiden och lanserades därmed inte i samband med kostpolicyn, vilket kan ha påverkat implementeringen och kännedomen av kostpolicyn ute i verksamheterna.

Kostprojektet har genomfört seminarier och kurser för strategiskt valda grupper, bl.a. stadens chefer inom äldreomsorgen och stadsdelarnas MAS-ar. Dessa var uppskattade av dem som deltagit, men det var svårt att få cheferna att komma. Som skäl angavs dels att det var många olika utbildningar och aktiviteter på gång samtidigt, dels att stadsdelarna hade egna projekt inriktade på kostfrågorna. Under 2008 har kostprojektet också genomfört kurser i enklare former av matlagning och fyra lokalt förlagda kurser.

Kostprojektet har svarat för rådgivning till stadsdelarna. I snitt fem ärenden per månad har registrerats. Utöver detta har de mottagit enklare ärenden som inte har registrerats. Att det var så pass få frågor från stadsdelarna kan bl.a. bero på att möjligheten att vända sig till kostprojektet inte varit så känt.

Under 2005-2006 bedrev stadens Konsumentförvaltning projektet Säker och bra mat, finansierat av Kompetensfonden. Inom ramen för det projektet påbörjades arbetet med ett webbaserat utbildningsmaterial för hemtjänst respektive särskilt boende. Detta arbete har fullföljts av kostprojektet. En preliminär version blev klar och lanserades under slutet av projekttiden och kommer att vidareutvecklas under 2009. De flesta var positiva till det webbaserade utbildningsmaterialet men viss kritik har riktats mot materialet då det inte bedömdes helt anpassat till målgrupperna.

Kostprojektet har vidare tagit fram ett utbildningsmaterial om läkemedel och kost, samt två informationsfilmer. Det förra materialet var relativt okänt bland de som intervjuats, medan filmerna var mer kända och några rapporterade att de använts i utbildning eller vid APT-möten.

Kostprojektet har spridit information om de kostprojekt som drivits i stadsdelarna, bl.a. genom nätverksträffar och ett erfarenhetsseminarium. Båda aktiviteterna var uppskattade av deltagarna.

Att bistå med kostexpertis vid upphandlingar ingick inte i de 13 delområdena för projektet, men i avsaknad av sådan kompetens i staden har projektets medarbetare tagits i anspråk vid flera tillfällen.

Från stadsdelarnas sida svarar fem av de 14 som intervjuats ett klart ja på att stadsdelen haft nytta av kostprojektet. De intervjuade lyfter fram som positivt kostpolicyn, nätverket för projektanställda, möjlighet till stadsövergripande rutiner och att det finns någon att fråga. Det sistnämnda var särskilt viktigt för de två stadsdelar som inte haft något kostprojekt och därmed ingen lokalt anställd kostkompetens under de två projektåren.

Av enkäten till enhetschefer framgår att en fjärdedel anser sig ha haft nytta av kostprojektet vid Äldreförvaltningen, och en tredjedel bedömer att stadsdelen framgent behöver stöd från en central enhet.

Vilka resurser som faktiskt kommer att finnas lokalt är osäkert. De bedömningar stadsdelarna själva gör är att cirka hälften troligen kommer att ha någon kostkompetens så länge det finns öronmärkta stimulansmedel. Så gott som alla intervjuade ser dock ett behov av lokal kostkompetens.

Kostverksamheten är en permanent enhet inom Äldreförvaltningen från och med 2009. Dess främsta uppgift är att tillsammans med stadsdelarna implementera kostpolicyn i såväl egen som upphandlad verksamhet. För att kunna tillämpa kostpolicyn kommer stadsdelarna, enligt de intervjuade, framför allt att behöva



central hjälp med upphandling och uppföljning samt stöd att följa gällande lagstiftning.

De intervjuade äldreomsorgschefernas bedömning är vidare att kostverksamheten vid Äldreförvaltningen bör utveckla riktlinjer så att staden gör likadant, ta fram mallar för t.ex. egenkontroll, uppföljning och utbildning samt sprida goda exempel och utgöra en länk mellan stadsdelarna. Den centrala enheten bör utgöra en expertfunktion, den ska ligga i framkant, skicka ut nyhetsbrev, och sprida kunskap t.ex. via nätverk och annat stöd till stadsdelarnas kostkompetenta personer. Övriga intervjuade i stadsdelarna har liknande åsikter, och de lyfter också behovet av stöd vid upphandling.

I stort sett samtliga av de intervjuade anser att Äldreförvaltningens kostverksamhet ska arbeta konkurrensneutralt, dvs. ge stöd till verksamheterna oavsett om de drivs i stadens egen regi, av entreprenör eller privat.

Kostverksamheten behöver således kompetens för att vara en ”koststrategisk motor” i stadens äldreomsorg, fungera som expertfunktion och informationscentrum samt kunna ge stöd för upphandling och uppföljning av mat och måltider.

Sammanfattningsvis kan konstateras att projektet genom framtagande av kostpolicy och de material - handbok, kostpärm och e-lärande – som planeras bli klara under 2009 lagt en god grund för det fortsatta arbetet med att säkerställa en bra kost i en god måltidsmiljö inom all äldreomsorg i staden. I det fortsatta arbetet är det önskvärt att inte ha för många olika delområden att arbeta med, utan koncentrera sig på de strategiska frågorna. Till dessa hör att utveckla riktlinjer och rutiner via handbok och kostpärm, mallar för t ex uppföljning, egenkontroll och utbildning, bistå vid upphandlingar och att utforma utbildningar som både egen regi och privat driven äldreomsorg kan använda. Enheten måste ha möjlighet att följa utveckling och forskning inom området och bistå stadsdelarnas kostkompetenta personer med ny kunskap via nyhetsbrev, nätverk och Äldreförvaltningens hemsida.

För att på bästa sätt kunna tillgodogöra sig arbetet som gjorts vid Äldreförvaltningens kostverksamhet och därigenom öka effektiviteten är det viktigt att stadsdelarna utvecklar sin mottagar- och samarbetsfunktion genom att utse en kostansvarig person med intresse och mandat att bestämma i frågor som rör mat och måltider i stadsdelen.

## **BAKGRUND**

### ***Tidigare kostkompetens i Stockholms stad***

Fram till ungefär mitten av 90-talet fanns en permanent kostenhet centralt i staden med uppgift att genom matsedlar, livsmedelsupphandling och råd styra och stödja måltidsverksamheten för förskola, skola och äldre. Enheten omfattade ca 8-10 personer med utbildning inom kostområdet. Den lades ner före stadsdelsnämndsreformen, i mitten av 1990-talet.

### **”Projektet Säker och bra mat i stadens verksamheter”**

Med hjälp av medel från Kompetensfonden startades 2005 ett kostprojekt som organisatoriskt tillhörde Konsumentförvaltningen (1). Projektet omfattade fem tjänster.<sup>1</sup>

Syftet med kostprojektet var att *”all personal inom skola, förskola, äldre- och handikappomsorg skulle delges kunskap inom hela kostområdet”*. Genom projektet skulle livsmedelshygieniska och näringsmässiga frågor kunna besvaras och behandlas likvärdigt över hela staden. Det långsiktiga målet var *”att Säker & Bra mat serveras i stadens verksamheter”*. (1)

Verksamheten inriktades huvudsakligen mot utbildningar och rådgivning. Redan under 2005 hade 3000 personer deltagit i kostprojektets utbildningsinsatser (2). Enligt plan avslutades projektet vid årsskiftet 2006/2007. Då avvecklades även konsumentnämnden och ansvaret för kostfrågor inom äldreomsorgen flyttades över till äldrenämnden.

### ***Kostverksamheten och kostprojektet vid Äldre- förvaltningen 2007 – 2008***

I stadens budget för 2007 fick äldrenämnden i uppdrag att inrätta en kostenhet. Kostenheten syfte var att *”komma till rätta med matkvaliteten inom äldreomsorgen”*. Äldrenämnden fick också i uppdrag att *”utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg”*. (3)

Enligt Stockholms stads Äldreplan 2007-2011 gäller att *”Maten inom äldreomsorgen ska vara god, vällagad och näringsmässigt anpassad till äldres behov. Personalen ska ha goda kunskaper om livsmedelshygien och kostens betydelse. Den äldre ska kunna delta i måltidsplanering och få hjälp med matlagning eller leverans av matlådor. Hemtjänsten bör, om möjligt, erbjuda matlag.”*

---

<sup>1</sup> I denna rapport refereras detta projekt under namnet kostprojekt 1.

Vid årsskiftet 2006/2007 överfördes en kostinformatörstjänst från Konsumentförvaltningen och blev en kostsamordnartjänst inom Äldreförvaltningen och kostprojektet började planeras.

Äldreförvaltningen är en ny förvaltning under en likaså ny nämnd, Äldrenämnden, som startade 2007. Kostverksamheten ingår i Äldreförvaltningens avdelning för strategi och planering. Uppgiften för denna avdelning är att bereda stadsövergripande vård- och omsorgsfrågor. Detta innebär bl.a. att utarbeta policydokument, riktlinjer och informationsmaterial, genomföra upphandlingar av privata utförare till främst stadens kundval för hemtjänst, boendeplanering, upphandling av enstaka platser samt sammanställa och analysera befintlig statistik.

I tjänsteutlåtandet till ärendet i äldrenämnden beskrivs uppdraget på följande sätt:

*”Kostsamordnaren ska vara en stödfunktion till stadsdelsnämndernas äldreomsorgsverksamheter i frågor som rör kost och livsmedelshantering samt vara projektledare för kostprojektet. Kostsamordnaren ska arbeta med övergripande kostfrågor, landstingens dietister ansvarar för kostrådgivning på individuell nivå.*

*Vidare ska kostsamordnaren bevaka kostfrågor genom omvärldsbevakning och informera verksamheterna om bl.a. nya föreskrifter och lagar samt utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg.*

*Till kostprojektet föreslås två projektanställningar knyts som ska arbeta med råd, stöd och utbildning till stadens äldreomsorgsverksamheter. Målsättningen är att skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen.” (4)*

För kostprojektet ”Mat & Måltider för äldre” avsattes tre Mkr per år, för 2007-2008. Projektet har förfogat över tre tjänster – en projektledare, som samtidigt fungerade som kostsamordnare, och två kostinformatörer. Två av dessa tjänster har varit bemannade under hela projektperioden medan den tredje, en av kostinformatörstjänsterna, periodvis varit obesatt. Totalt har drygt 90 procent av projektets totala antal personmånader använts. Av tillgängliga personmånader har hushållslärare arbetat 45, dietist 41 och kostekonom 14 procent. Inom kostprojektet har de arbetat som ett team. Under främst 2008 har även några projektanställda i stadsdelarna ingått i arbetsgrupper för att ta fram stadsövergripande material för stadens kostarbete.

Från Socialstyrelsen beviljades stimulansbidrag 2008, 0,5 Mkr, för att slutföra ett inom Konsumentförvaltningen påbörjat projekt om webbaserat studiematerial för e-lärande.

Nedan följer en beskrivning av kostprojektets huvudsakliga mål hämtade ur projektplanen (5):

### *Målsättningen för projektet mat och måltider*

*”Målsättningen är att skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgs- verksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen.”*

### *Effektmålen med projekt Mat & Måltider för äldre*

*”Måltiden inom äldreomsorgen ska vara god, näringsrik, stimulerande och säker. Ingen skall behöva bli sjuk av mat. Måltiden skall vara individanpassad och serveras i en trevlig måltidsmiljö. Måltiden ska bidra till att bibehålla och stärka den enskildes hälsa.”*

### *Projektmål*

- *”Verka för att ansvarsfrågor kring mat och måltider tydliggörs*
- *Bidra till kontinuerlig tillgång till kostkompetens för stadens verksamheter*
- *Bidra till att kvalitetsarbetet runt mat och måltider förstärks”*

### *Projektet kom enligt projektplanen att omfatta tretton områden*

Projektet skall verka för att kunskaper når många olika yrkeskategorier. Kunskapsöverföring till olika personalgrupper avseende nutrition, näringslära, livsmedelshygien och individanpassad kost skulle ske genom:

1. Information, utbildning och inspirationsseminarier till bestämda målgrupper där näringslära, livsmedelshygien, individanpassad kost, undernäringssproblematik och måltidsmiljö kan ingå
2. Information och rådgivning avseende kost- och nutritionfrågor samt livsmedelslagstiftning
3. Rådgivning på plats i verksamheter i mån av tid
4. Fortsatt arbete med webbaserat utbildningsmaterial
5. Att verka för en övergripande kostpolicy för mat och måltider i äldreomsorgen
6. Att utarbeta råd och rekommendationer utefter antagen kostpolicy
7. Att utarbeta kostpärm och verktyg utefter råd och rekommendationer
8. Att belysa i vilken utsträckning kost- och nutritionfrågor har blivit föremål för ett systematiskt kvalitetsarbete i stadens äldreomsorg
9. Utveckla området läkemedel och kost
10. Att utarbeta informationsmaterial
11. Att kartlägga pågående kost- och nutritionprojekt
12. Att kartlägga mat- och måltidssituationen i stadsdelsförvaltningarna genom en nulägesanalys
13. Att verka för en stimulerande måltidsmiljö

### *Avgränsning*

*”Projektet omfattar i första hand verksamheter inom äldreomsorg i stadens regi. Projektet omfattar inte individuell kostrådgivning.”*

Kostprojektets uppdrag var främst att rikta sig till verksamheter i stadens egen regi. Staden får inte erbjuda kostutbildning till externa aktörer som konkurrerar med de utbildningar olika utbildningsaktörer kan erbjuda. Däremot riktade de delar i projektet som avser policyfrågor sig till all äldreomsorg i staden oavsett regiform.

Projektet har letts av en *styrgrupp* där förvaltningschefen vid äldreförvaltningen är ordförande och bl.a. en stadsdelsdirektör och två äldreomsorgschefer ingår (5).

### *Övriga uppdrag inom kostverksamheten*

Eftersom det under 2007-2008 saknats annan central kostkompetens i staden har Äldreförvaltningens kostverksamhet haft extra arbetsuppgifter. I kontaktloggen finns en hel del kontakter med politiker och media, frågor från förskola och skola och inte minst kontakter med andra externa aktörer inom såväl företag som offentlig verksamhet.

### **Från projekt till permanent verksamhet**

Under 2007 och 2008 bedrevs kostsamordnarens arbete och kostprojektet som en helhet efter ovan beskrivna projektplan. Detta benämns oftast Kostverksamheten vid Äldreförvaltningen. Så också i denna rapport.

Fr.o.m. 2009 är kostverksamheten vid Äldreförvaltningen permanentad.

*”Äldrenämnden ska i samarbete med stadsdelsnämnderna genomföra särskilda insatser för att förbättra matkvaliteten inom äldreomsorgen och för att se till att äldre får god och näringsriktig mat samt en lustfylld måltidsupplevelse. Kostenhetens viktiga arbete för att utveckla matkvaliteten inom äldreomsorgen permanentas från och med 2009.”* (6)

### ***Kostkompetens i stadsdelarna***

Staden bedriver i mycket begränsad utsträckning egna tillagningskök. En ökande andel av verksamheten bedrivs av privata utförare.

Förutom att stadsdelarna erbjöd enklare matlagning var det 8 stadsdelar av 11 som erbjöd upphandlade matlådor från t.ex. Samhall och fyra som erbjöd matlådor från närbelägna servicehus. Två av stadsdelarna erbjöd ingen matlåda som var upphandlad, i dessa områden var det brukaren och personalen som kom överens om t.ex. en fryst rätt från affären eller en låda från en restaurang. Denna lösning fanns också som alternativ i andra stadsdelar.

Andelen kommunalt drivna särskilda boenden varierar mellan stadsdelarna. I de boenden som vid tiden för utvärderingen drevs i kommunal regi var det få som i egen regi tillagade måltiderna.

## **Permanent resurser inom kostområdet januari 2009**

### *Person med kostkompetens.*

Med detta begrepp avses en person med gedigen utbildning inom kostområdet som t.ex. kostekonom, dietist, hushållslärare, nutritionist. Ingen av stadsdelarna har en kostkompetent person anställd på en fast tjänst för att arbeta med äldres mat och måltider.

### *Kostansvarig*

Ingen av stadsdelarna har en ”kostansvarig” dvs. en tjänst där det ingår ett uttalat ansvar för kostfrågor. I en av stadsdelarna, Enskede-Årsta-Vantör finns det dock ett politiskt beslut på att en nutritionsansvarig ska utses med ansvar att upprätta rutiner för nutritionsarbetet i stadsdelen.

### *Kostombud*

Vid tiden för utvärderingen (årsskiftet 2008/2009) fanns kostombud på arbetsplatserna i 12 stadsdelar. I fyra av dessa fanns ombud på alla enheter både inom hemtjänst och särskilt boende. I de övriga varierade andelen enheter med ombud, men generellt fanns det fler inom vård- och omsorgsboende än inom hemtjänst. Också kostombudens utbildning och funktion varierade mycket.

## **Projekt inom kostområdet**

Under åren 2007-2008 har ett stort antal kostprojekt bedrivits i Stockholms stad, främst tack vare projektmedel från Kompetensstegen och Socialstyrelsens stimulansmedel.

Kompetensstegen var en flerårig nationell satsning för att stödja kommunernas långsiktiga kvalitets- och kompetensutvecklingsarbete inom omsorg och vård av äldre. Den avslutades 2008.

Socialstyrelsens stimulansmedel har sedan 2007 delats ut för att stödja kommuner och landsting i arbetet med att utveckla vården och omsorgen om äldre. De satsningar som stimulansmedlen kan användas till skall vara inom sju prioriterade områden, varav kost och nutrition är ett. Troligen kommer stimulansmedel att utdelas även under 2010.

### *Omfattning*

Under 2007 bedrevs kostprojekt i alla stadsdelar utom tre (Bromma, Hässelby-Vällingby, Skärholmen). I tio stadsdelar var personer med kostkompetens (dietist, kostekonom restauranglärare) projektanställda, totalt 15 personer. Dessutom var personer med annan bakgrund som t.ex. sjuksköterska anställda vid kostprojekt i vissa stadsdelar.

Under 2008 bedrevs kostprojekt i alla stadsdelar utom fyra (Bromma, Norrmalm, Skarpnäck, Skärholmen). I nio stadsdelar var personer med kostkompetens projektanställda, totalt 13, förutom projektanställda med annan kompetens.

Härigenom har det under denna period funnits kostutbildade personer, vanligen dietister, anställda i 9-10 stadsdelar för att arbeta med maten för äldre.

### *Inriktning av projektarbetet*

Under 2007-2008 har sju stadsdelar bedrivit projekt med syfte att stödja hemtjänstens arbete, fem stadsdelar har haft projekt riktade till servicehus och nio stadsdelar bedrivit projekt som gäller vård- och omsorgsboenden.

Fokus för projekten har oftast varit inom områdena måltidsmiljö, undernäring, måltidordning (nattfasta) och maten i hemtjänsten. Mellan sju och nio projekt har arbetat med vart och ett av dessa områden. Minst fem projekt har varit inriktade på livsmedelshygien och egenkontroll och ett lika stort antal har inriktats på att utbilda och stödja kostombud. Tre-fyra projekt är inriktade på matproduktionen. bl.a. har ett nytt produktionskök startat (Norrmalm) och ett annat är på väg (Hässelby- Vällingby). Utbildning har riktats främst till vårdbiträden i både särskilt boende och hemtjänsten. Detta har skett i föreläsningsserier, studiecirkelar, matlagningskurser eller direkt ute i verksamheten i samband med det ordinarie arbetet, ”learning by doing”. En del material har utvecklats såsom kostpärmar för både hemtjänst och särskilt boende, enklare material till hemtjänsten med ibland recept eller matsedlar och formulär/rutiner för att identifiera undernäring. I fyra stadsdelar har även lokala dokument av policykaraktär utvecklats som antingen redan har tagits eller snart kommer att tas i den lokala stadsdelsnämnden.

# ÄLDRECENTRUMS UPPDRAG

## ***Syfte och frågeställningar***

Äldreförvaltningen i Stockholms stad har gett Stiftelsen Stockholms läns Äldrecentrum i uppdrag att göra en uppföljning av kostverksamheten som också skulle syfta till att ge ett underlag för att bedöma vilken kostkompetens som bäst ligger centralt för hela staden, och vilken kostkompetens som bör finnas närmare verksamheten, på stadsdels- eller enhetsnivå.

## **Material och metod**

Uppföljningen av kostverksamheten vid Äldreförvaltningen i Stockholms stad har både en kvalitativ och en kvantitativ ansats. Främst har data samlats in genom intervjuer - dels med ansvariga i samtliga stadsdelar dels med anställda vid kostverksamheten. För att få ytterligare ett perspektiv har fyra kortare intervjuer också genomförts med projektanställda dietister i stadsdelarna. En dokumentgenomgång av det material som kostverksamheten vid tiden för utvärderingen framställt har också gjorts. Uppföljningen består även av en enkät som skickades till samtliga enhetschefer inom hemtjänsten och särskilt boende i egen regi i Stockholms stad.

## **Intervjuer**

För att få en bild av hur stadsdelarna ser på kostverksamheten som verksamhet och på maten och måltiden för äldre, har intervjuer genomförts med strategiskt utvalda personer inom varje stadsdel.

### *Intervjuer med ansvariga i stadsdelarna*

För att få en bild av hur ansvariga i stadsdelarna ser på maten och måltiden för de äldre och hur de använt sig av kostverksamheten vid äldreförvaltningen har en person per stadsdel intervjuats. Äldrecentrum skickade tillsammans med Äldreförvaltningen ut en förfrågan till samtliga äldreomsorgschefer i Stockholms stad. Där beskrevs syftet med uppföljningen. Äldreomsorgschefen fick själv utse den person som han/hon ansåg vara ”kostansvarig” eller som var mest lämpad för att besvara våra frågor. Intervjuerna genomfördes med hjälp av en intervjuguide och tog drygt en timme att genomföra. Stadsdelarnas utvalda ansvariga i stadsdelarna bestod av:

- Fem äldreomsorgschefer och en biträdande avdelningschef
- Fyra projektsamordnare/utvecklingsledare
- Två projektledare (projektanställda)
- Två enhetschefer



### *Intervjuer med sakkunniga*

För att få ytterligare ett perspektiv på vilka tankar det finns kring kostverksamheten och dess verksamhet samt hur man bör organisera sig kring maten och måltiden för de äldre i stadsdelarna har fyra dietister intervjuats. De intervjuade dietisterna var verksamma i tre olika stadsdelar inom Stockholms stad vid tiden för intervjun. Två av intervjuerna genomfördes per telefon.

### *Intervjuer med Äldreförvaltningens kostverksamhet*

Intervjuer har också genomförts med två anställda vid kostverksamheten. Intervjuerna syftade dels till att få en bild av vad kostverksamheten hitintills har åstadkommit samt hur man har arbetat, dels till att samla information om vilka kostverksamheter respektive stadsdel driver. Intervjun med projektledaren genomfördes med hjälp av en intervjuguide.

## **Dokumentgenomgång**

I studien ingår en genomgång av alla de dokument som kostverksamheten har producerat fram till tiden för utvärderingen samt minnesanteckningar. De dokument som främst har ingått i uppföljningen är:

- Kostpolicy för mat och måltider
- Prov på kommande handbok och kostpärm
- E-lärande/webbaserat utbildningsmaterial
- Inbjudningar o program till utbildningar, inspirationsdag mm
- Uppföljningsdokument utbildningar
- Läkemedelslista
- Minnesanteckningar från nätverksmöten
- Minnesanteckningar från styrgruppsmöten
- Nulägesanalys
- Kontaktlogg

## **Enkät**

I uppföljningen av kostverksamheten vid Äldreförvaltningen har en webbaserad enkät sänts ut till samtliga enhetschefer inom heldygnsomsorg och hemtjänst som drivs i egen regi<sup>2</sup>.

En första påminnelse skickades ut en vecka efter att enkäten sändes ut till de enheter samt äldreomsorgschefer som inte svarat. Ytterligare en påminnelse skickades ut en vecka senare. I Farsta och på Kungsholmen har samtliga enheter besvarat enkäten.

---

<sup>2</sup> Kostenhetens verksamheter riktar sig enbart till enheter drivna i egen regi, inte för de enheter som drivs i privat regi.

### *Antal enkäter och bortfall*

Totalt skickades 104 enkäter ut fördelat på:

- 14 äldreomsorgschefer, varav 7 svarade
- 38 enhetschefer inom hemtjänst varav 17 svarade (bortfall 55 %)
- 52 enhetschefer inom särskilt boende varav 33 svarade (bortfall 36 %)

Efter påminnelser blev det totala bortfallet för enhetschefer 44 procent och 50 procent för äldreomsorgschefer. Då bortfallet var så högt för enkäten riktad till äldreomsorgschefer har vi valt att i uppföljningen bortse från resultaten från denna enkät. Detta har vi valt att hantera genom att intervjua ansvariga i stadsdelarna i samtliga stadsdelsförvaltningar.

I två stadsdelar har samtliga enhetschefer besvarat enkäten. I en stadsdel har ingen av de enhetschefer som driver verksamhet i kommunal regi besvarat enkäten. Antalet enheter i egen regi skiljer sig stort mellan de fjorton stadsdelarna i Stockholms stad, vilket medför att antalet enkäter som sänts ut varierar mellan stadsdelarna.

### *Bortfallsanalys*

Enkätens relativt låga svarsfrekvens (55 procent) har vi valt att hantera genom att göra en bortfallsanalys av dem som inte besvarat enkäten. Det primära syftet med bortfallsanalysen är att försöka se om de som inte har besvarat enkäten skiljer sig från de som har besvarat enkäten och huruvida detta bortfall kan anses inverka på representativiteten av undersökningsresultaten (Bilaga 1).

I bortfallsanalysen kan vi inte se några skillnader mellan de som har respektive inte har besvarat enkäten beroende på vilken stadsdel enheten tillhör eller vilken typ av verksamhet som enhetschefen representerar.

Ett vidare syfte med bortfallsanalysen var att närmare söka fastställa orsakerna till bortfallet, dvs. *varför* vissa enhetschefer inte besvarat enkäten. Huvudanledningen till att enhetscheferna inte har besvarat enkäten är bristen på tid, enligt de intervjuade handlar det om att prioritera. Det finns ingen anledning att tro att det finns några systematiska skillnader som kommer att påverka enkätsvaren. Vi kan dock inte dra några statistiskt säkerställda slutsatser från enkäten. Men resultaten kan dock ge en fingervisning av hur enhetschefer inom särskilt boende och inom den öppna hemtjänsten har använt sig av kostverksamheten och hur de ser på kostverksamhetens verksamheter.

### **Utvärderingens begränsningar**

I Utvärderingen av kostverksamheten måste hänsyn tas till att projektet varit verksamt kort tid samt att delar av det material som projektet tagit fram var under utveckling då denna uppföljning genomfördes.

Samtidigt med projektet har ett förhållandevis stort antal projekt genomförts på stadsdels- och enhetsnivå, finansierade med statliga stimulansmedel.

Uppföljningen av projektet skulle ta hänsyn till dessa projekt, och söka göra en bedömning av vilka effekter som kan tillgodoräknas projektet och vilka effekter som är beroende av lokala projekt.

Utvärderingen har begränsat sig till att behandla de områden kostprojektet haft enligt sin plan. Det har inom denna utvärderings ram inte varit möjligt att studera effekterna av projektet för de äldre själva.

# RESULTAT

## *De tretton delområdena*

Projektmålen omfattar enligt projektplanen ansvarsfrågor kring mat och måltider, tillgång till kostkompetens samt kvalitetsarbete avseende mat och måltider.

Nedan beskrivs de 13 områden kostverksamheten arbetar med. Detta görs i samma ordning som de står uppräknade i projektplanen med det undantaget att område 12 och område 8 diskuteras först eftersom dessa behandlar den nulägesanalys som skulle vara en utgångspunkt för projektets prioriteringar.

### **Nulägesanalys (Projektets punkt 8 och 12)**

En nulägesbeskrivning (projektområde 12) genomfördes tillsammans med Äldrecentrum via en enkät till verksamheter i stadens egen regi. Inventeringen avsåg både hemtjänst och särskilt boende. Inventeringen genomfördes under hösten 2007.

Kartläggningen visade bl.a. på ett behov av specialistkompetens i stadsdelsförvaltningarna, framförallt för rådgivning, stöd och utbildning i kost- och nutritionsfrågor, livsmedelshygien och egenkontroll samt upphandling, uppföljning samt kvalitetssäkring av måltider. Ett fåtal stadsdelsförvaltningar hade en dokumenterad ansvarsfördelning mellan olika personalkategorier för kost- och nutritionsomhändertagandet. Ansvarsfördelningen mellan kommun och primärvård var inte heller tydlig. I två tredjedelar av stadsdelarna saknades en av nämnd fastställd delegationsordning för arbetsuppgifter som följer av livsmedelslagen, och drygt hälften saknade dokumenterad ansvarsfördelning för egenkontroll. Önskemål fanns om att öka kunskapsnivån inom bl.a. livsmedelshygien och egenkontroll, grundläggande näringslära och praktisk tillämpning i omsorgen, t.ex. vid problem med undernäring (7).

Kartläggningen bekräftade till stor del inriktningen av kostverksamhetens projektplan. Det är inte känt på vilket sätt kartläggningen använts i stadsdelarna. Den nämndes spontant endast av en intervjuperson.

Enhetscheferna tillfrågades i enkäten om deras enhet tagit del av nulägesanalysen. Tre av dem som besvarade enkäten svarade att de tagit del av nulägesanalysen. Dessa bedömde att de haft stor nytta eller nytta av rapporten (tabellbilaga).

Projektledaren bedömer att nulägesanalysen även kan anses redovisa aktiviteter under punkt 8: Att belysa i vilken utsträckning kost- och nutritionsfrågor har blivit föremål för ett systematiskt kvalitetsarbete i stadens äldreomsorg.

## Information, utbildning och inspirationsseminarier (Projektets punkt 1)

Vid tiden för utvärderingen hade följande seminarier och utbildningar arrangerats helt eller delvis av kostverksamheten:

- 2007**            Inspirationsseminarium (2 st)
  
- 2008**            Chefskurs 1 kunskapsseminarium  
                      Chefskurs 2 uppföljning  
                      Frukostseminarium för MASar  
                      Kurs i enklare former av matlagning

Dessutom har Äldreförvaltningens kostverksamhet under 2008 anlåtats för fyra lokala utbildningar i enskilda stadsdelar.

### *Inspirationsseminarium*

De två seminarierna i september 2007 var avsedda att ”ge ringar på vattnet inför fortsatta aktiviteter inom stadsdelsförvaltningarnas äldreomsorg”. Under en eftermiddag gavs föreläsningar av forskare inom området mat för äldre, samt av Carl-Jan Granquist, professor i ”matkonst”. Åtta utställare presenterade sina livsmedelsprodukter.

Det första tillfället var riktat till politiker, chefer på olika nivåer inom äldreomsorgen samt medicinskt ansvariga sjuksköterskor. Ca 140 personer deltog. Cirka 40 procent definierade sig som ”ledning (politiker och chefer)”. Helhetsintrycket var enligt utvärderingen ”mycket bra” (69 %) resp. ”bra” (31 %) och seminariet hade motsvarat förväntningarna hos 96 procent.

Vid det andra tillfället gavs företräde till köks-, kost- och nutritionsansvariga inom verksamheten. Ca 210 personer deltog varav nästan 60 procent angav att de var vårdpersonal. Här angavs helhetsintrycket i termer av betyg – 27 procent gav betyg 5 (högst), 45 procent betyg 4 och 19 procent betyg 3. Tre av fyra uppgav att seminariet hade motsvarat förväntningarna.

Detta positiva omdöme bekräftades i intervjuerna av stadsdelarnas representanter. Flera av dem hade själva deltagit och gav kommentarer som att det var *trevligt, bra, det inspirerade mig* etc.

### *Chefskurs 1 & 2*

Den största utbildningssatsningen under 2008 var ett kunskapsseminarium med uppföljning riktat till stadens chefer inom äldreomsorgen. Inbjudan riktade sig till äldreomsorgschef, biståndshandläggarghuf, enhetschef/bitrådande enhetschef, medicinskt ansvarig sjuksköterska samt biståndshandläggare. Syftet var ”att uppnå en helhetssyn kring mat för äldre, från jord till bord, med hänsyn till den

äldres behov och önskemål”. Kursen var uppdelad i två halvdagar. Avsikten var att varje deltagare skulle gå vid två tillfällen – ett på våren och ett på hösten.

Skälet att starta med en kurs till cheferna var enligt projektledaren att cheferna måste vara övertygade och informerade för att i sin tur se till att övriga personalgrupper får utbildning och stöd.

Kunskapsseminariet, som erbjöds vid fyra alternativa tillfällen under april, omfattade föreläsningar av kostverksamhetens anställda under tre rubriker: ”Ett helhetsperspektiv på mat och måltider” (inkl presentation av kostpolicyn), ”Säker mat” samt ”Maten och individen”. Totala antalet deltagare från stadsdelarna var 57 personer varav 70 procent var enhetschefer/bitr enhetschefer. Antalet deltagare från stadsdelarna växlade från en (Bromma, Kungsholmen, Norrmalm, Älvsjö) till 15 (Södermalm).

Utvärderingen visade att 94 procent av deltagarna angav att deras deltagande i seminariet skulle stimulera till fortsatt verksamhetsutveckling eller nya satsningar inom området mat för äldre och åtta av tio uppgav att seminariet hade motsvarat deras förväntningar.

Uppföljningstillfällena under hösten var också fyra, två i september och två i november. Dessa eftermiddagar ägnades åt två ämnen: en extern föreläsare berättade om hur lagkravet om egenkontroll kan uppfyllas och kostverksamhetens medarbetare ledde en diskussion i smågrupper om hur kostpolicyn kan implementeras i den egna verksamheten.

Totalt deltog 29 personer från stadsdelarnas egenregiverksamheter vid dessa fyra tillfällen (och ungefär lika många anmälde sig men uteblev). Av deltagarna hade 11 även deltagit i vårens kurstillfälle. Antalet deltagare från stadsdelarna varierade denna gång från noll (Bromma, Hägersten-Liljeholmen, Hässelby-Vällingby, Kungsholmen, Norrmalm, Rinkeby-Kista, Skarpnäck, Spånga-Tensta) till 10 stycken (Älvsjö).

Vid tiden för utvärderingen hade utvärderaren tillgång till utvärderingarna från ett av uppföljningstillfällena avseende sju deltagare. Dessa sju uppgav att seminariet motsvarade deras förväntningar och sex av sju ansåg att seminariet skulle stimulera till fortsatt verksamhetsutveckling.

Vid intervjuerna med ansvariga i stadsdelarna upplystes intervjupersonen om hur många som deltagit från respektive stadsdel och ombads att kommentera detta. De vanligaste kommentarerna var att det hade kommit ett stort antal inbjudningar till kurser; på grund av stimulansmedlen fanns det så många utbildningar på gång inom olika områden, t.ex. demens. De lokala kostprojekten inbjöd också till utbildningar och aktiviteter och dessa prioriterades. Ett skäl i vissa stadsdelar var att få eller inga verksamheter var kvar i egen regi i stadsdelen.

### *Frukostseminarium*

Stadens samtliga Medicinskt ansvariga sjuksköterskor (MAS) och de båda Medicinskt ansvariga för rehabilitering (MAR) inbjöds till ett frukostseminarium med fokus på nutritionsutredningar och olika metoder för detta. Åtta av 14 stadsdelar var representerade bland deltagarna.

### *Kurser i enklare former av matlagning*

Äldreförvaltningen inbjöd under 2008 till sex grupper i enklare matlagning avsedd i första hand för hemtjänstpersonal. Kursen omfattade fyra halvdagar varav den första var ett teoretiskt pass som genomfördes av Kostverksamheten. De tre halvdagarna av mer praktisk natur genomfördes av KompetensUtvecklings-Institutet och Hushållningssällskapet.

I de första två grupperna deltog 17 personer i såväl den teoretiska som den praktiska delen av utbildningen och dessa har lämnat en kort utvärdering. Entusiasmen var mycket stor för kursen som helhet. Nästan alla trodde att de skulle få praktisk nytta även av den teoretiska delen. I intervjuerna med ansvariga i stadsdelarna nämndes vid några tillfällen dessa matlagningskurser i positiva ordalag. Några stadsdelar hade tidigare arrangerat liknande kurser för sin personal.

### *Lokalt genomförda kurser*

Under 2008 har personal från Äldreförvaltningens kostverksamhet genomfört fyra lokala utbildningstillfällen för målgrupperna kostombud, vårdpersonal respektive anhöriga. Ingen utvärdering gjordes i samband med att dessa kurser genomfördes.

## **Information och rådgivning (projektets Punkt 2 och 3)**

I kostverksamhetens informationsbroschyr beskrivs projektplanens punkt 2 och 3 som att ”*utgöra ett stöd för ledning och personal inom äldreomsorgen i stadens egen regi*” samt ”*fungera som rådgivare gällande mat och måltider, kost och nutrition*”. I intervjun framhåller projektledaren vikten av att kunskap och stöd finns tillgänglig i en akut situation då man t.ex. ute i verksamheten måste avgöra om ett livsmedel kan användas eller ej av livsmedelshygieniska skäl.

Enligt kostverksamhetens logg över frågor via telefon och e-post har det inkommit ungefär fem ärenden per månad från äldreomsorgen i staden. Utöver dessa har de enligt projektledaren också tagit emot ärenden av enklare natur som inte registrerats. Det finns en tendens till ökad efterfrågan hösten 2008 jämfört med tidigare. Rådgivning på plats har också förekommit men i mer sparsam omfattning. Projektledaren tror att de enskilda verksamheterna i stadsdelarna i allmänhet inte känner till kostverksamhetens existens eller hur man får tag på dem.

I intervjuerna tillfrågades intervjupersonen om hon/han själv hade kontaktat kostverksamheten vid Äldreförvaltningen för stöd och hjälp och om hon/han hade

någon uppfattning om huruvida andra i stadsdelen hade gjort det. Av de 14 intervjupersonerna hade sex stycken själva kontaktat kostverksamheten med förfrågan om hjälp. Fyra av de sex var nöjda/mycket nöjda med den hjälp de fått medan två var missnöjda.

Tre intervjupersoner visste med säkerhet att andra inom stadsdelen kontaktat kostverksamheten och var nöjda. Det vanligaste svaret var att man inte visste, ofta med tillägget att de trodde att man i första hand hade vänt sig till den lokala kostkompetensen. Andra kommentarer var att intervjupersonen tvivlade på att det var känt i stadsdelen att möjligheten fanns att kontakta Äldreförvaltningens kostverksamhet och att intervjupersonen upplevde dess uppdrag som ”suddigt”.

Enkäten till enhetscheferna bekräftade att få hade använt sig av möjligheten till rådgivning från kostverksamheten via telefon, e-brev och brev. Tre av enhetscheferna svarade att deras enheter hade använt sig av rådgivningen som kostverksamheten tillhandahållit (tabellbilaga).

#### **Webbaserat utbildningsmaterial (Projektets punkt 4)**

Under perioden 2005–2006, då kostprojektet Säker och bra mat i stadens verksamheter bedrevs på Konsumentförvaltningen, påbörjades en utveckling av ett webbaserat utbildningsmaterial avsett för så kallat e-lärande för olika personalgrupper i äldreomsorgen. Visionen var ett flexibelt, interaktivt och nivåindelad material med två spår – ett för hemtjänsten, ett för särskilt boende. När kostverksamheten upphörde vid årsskiftet 2006/2007 var inte materialet klart. Äldreförvaltningen föreslog äldrenämnden att söka stimulansbidrag från Socialstyrelsen för att färdigställa och lansera utbildningsmaterialet under 2008.

Materialet var vid tiden för utvärderingen fortfarande under utveckling, men en första version utan nivåer och särskilda spår för olika verksamheter färdigställdes av Äldreförvaltningens kostverksamhet och fanns tillgängligt för omsorgspersonalen i stadens egen regi hösten 2008.

Målgrupp anges som ”*alla inom staden som kommer i kontakt med mat för äldre*” dvs. vårdbiträden, kökspersonal, sjuksköterskor och deras chefer. Kursupplägget omfattar sex olika avsnitt, där varje avsnitt följs av en gruppdiskussion samt ett kunskapstest med slumpmässiga frågor. Man kan välja att gå igenom hela materialet eller enskilda avsnitt. Kursens genomförande förutsätter att tid och resurser avsätts och att en kurshandledare finns tillgänglig. Hela kursen kan genomföras på 6-12 månader. En utvärdering av materialet är också inbyggt i systemet.

Det interaktiva utbildningsmaterialet Mat för äldre lanserades genom ett seminarium som erbjöds fyra gånger under oktober 2008. Totalt kom ca 70 personer och introducerades till materialet. Det är sedan dess tillgängligt på Kompetensplatsen på stadens intranät.



Vid intervjuerna i stadsdelarna kände 11 av 14 till det så kallade e-lärandet. Ingen hade vid tiden för utvärderingen använt det men några hade för avsikt att göra det under 2009. Man var i stort mycket positiv till idén, även om två av de intervjuade menade att det kunde ha varit ännu mer anpassat för de tilltänkta målgrupperna, där många är studieovana.

I enkäten till enhetscheferna svarar 28 stycken att de kände till det webbaserade utbildningsmaterialet. Av dessa angav tre att de börjat använda den när enkäten genomfördes. Knappt hälften av enhetscheferna (44 procent) har angett i enkäten att deras enhet hade ett behov av ett webbaserat utbildningsmaterial kring mat och måltider (tabellbilaga).

Utvärderaren har gjort en begränsad genomgång av materialet med nedslag i de olika avsnitten vilket helt bekräftar den uppfattning som beskrivs ovan. Den grundläggande idén är utmärkt. Ett material som är tillgängligt på arbetsplatsen, som kan användas när som helst och som man kan gå tillbaka till och repetera. En förenkling, nedkortning av texter och/eller nivågruppering av materialet skulle troligen göra det mycket mer användbart. Det är dock alltid svårt att ta fram ett material med en så bred målgrupp. Första steget mot en vidare utveckling av materialet bör vara att det testas i de målgrupper det är avsett för.

Vid lanseringen hade materialet inte testats i någon personalgrupp. Under januari 2009 påbörjade Äldreförvaltningens kostverksamhet en vidareutveckling av e-lärandet och kommer att gå vidare med tester i två stadsdelar.

## **Övergripande kostpolicy för mat och måltider i äldreomsorgen (Projektets punkt 5)**

I budgeten för 2007 hade äldrenämnden fått i uppdrag att utreda riktlinjer för att utveckla matkvaliteten inom stadens äldreomsorg. Denna punkt gavs därför högsta prioritet i kostverksamhetens arbete redan från start. Ett förslag till kostpolicy utarbetades. I oktober 2007 antogs denna i Äldrenämnden. I april 2008 antogs kostpolicyn av kommunfullmäktige.

I maj 2008 beslutade Styrgruppen att ta fram en populärversion av kostpolicyn, inplastad med en kedja för upphängning. I juni skickades denna ut av Äldreförvaltningen med ett följebrev undertecknat av förvaltningschefen till stadens stadsdelsdirektörer, nämndsekreterare, äldreomsorgschefer, biståndshandläggare och pensionärsråd. I brevet stod att policyn skall ha en given plats i alla verksamheter som på olika sätt kommer i kontakt med mat och måltider, t.ex. på anslagstavlan i anslutning till respektive avdelning/kök. För utdelning skickades initialt 50 ex till varje äldreomsorgschef.

Information om kostpolicyn spreds bland annat genom att den under 2008 var ett stående inlägg på de utbildningar som kostverksamheten gav. Exempelvis stod en diskussion i smågrupper om implementeringen av kostpolicyn på programmet för chefskursens uppföljningsdel hösten 2008. Kostpolicyn togs också upp som särskild punkt på ett par nätverksträffar.

Av de 14 intervjupersonerna i stadsdelarna var det två som inte kände till policyn. Nästan alla de övriga verkade väl bekanta med den och sade spontant att den hängde i varje kök eller att de hade ett ex själva. I tre stadsdelar rapporterade dock intervjupersonen att policyn hade fått ett blandat mottagande ute i verksamheterna. Vissa upplevde att den plötsligt damp ner uppifrån, utan förvarning och utan närmare förklaring. Även kommentarer förekom att utförandet var för påkostat. Eftersom ingen fråga om hur policyn mottogs ingick i enkäten är det omöjligt att säga huruvida denna reaktion fanns i fler stadsdelar.

I enkäten till enhetscheferna svarade 77 procent av cheferna att de kände till den övergripande kostpolicyn. På frågan vilken nytta deras enhet hade haft av policyn angav nästan samtliga nytta till stor nytta.

**Tabell 1. Nyttan av kostpolicyn enligt de enhetschefer som enligt enkätsvaren känner till kostpolicyn som kostverksamheten tagit fram.**

	Antal	%
Ingen nytta	-	-
Ganska lite nytta	3	10
Nytta	15	50
Ganska stor nytta	4	13
Stor nytta	8	27
<b>Totalt</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

## Råd och rekommendationer (Projektets punkt 6)

Redan 2007 redovisade kostverksamheten tanken att kostpolicyn utgjorde steg 1, råd och rekommendationer (handbok) steg 2 och en kostpärm steg 3 av den strategi som skulle ge staden övergripande riktlinjer för maten i äldreomsorgen. Planen var från början att alla dessa tre delar skulle genomföras under 2007 och 2008 men tidsplanen har senare reviderats.

Arbetet med råd och rekommendationer har under 2008 bedrivits i en arbetsgrupp bestående av representanter från kostverksamheten, projektanställda från två stadsdelar samt en kranskommun.

Syftet med Råd och rekommendationer har i tidiga dokument uppgetts vara att förenkla implementeringen av kostpolicyn. Råd och rekommendationer skulle utformas med Livsmedelsverkets Råd för skola och Råd för förskola som förebild men har senare snarare utvecklats till en handbok.

Vid tiden för utvärderingen hade råmaterialet till denna handbok sammanställts. Handboken beräknas bli klar under våren 2009. Det material i form av några provsidor som kunnat granskas i utvärderingen har karaktären av en handbok där relevant information om gällande lagstiftning, nationella rekommendationer,

förtydliganden om ansvarsfördelning mm är samlad. Syftet med handboken sägs vara att ge stöd och vägledning åt alla yrkesgrupper som kommer i kontakt med mat och måltider inom äldreomsorgen.

### **Kostpärm (Projektets punkt 7)**

Arbetet med att utarbeta en kostpärm som verktyg utifrån råden och rekommendationerna utgör steg tre i strategin.

Målet är en kostpärm som innehåller faktablad och blanketter för hur man arbetar i detalj t.ex. olika rutiner, mat- och vätskelistor, kostråd, verktyg för nutritionsbedömning. Pärmen ska användas av vårdpersonalen. Det ska helst vara ett levande material som dels finns i pappersform, dels kan laddas ner från stadens intranät och därmed anpassas efter behov och önskemål och användas som en verksamhetsnära kostpärm. Avsikten är att det ska finnas en pärm per enhet.

Arbetet påbörjades hösten 2007 med en diskussion i ett nätverk med stadsdelarnas projektanställda. Det kom fram till att det är en fördel om det finns gemensamt material att inhämta centralt, även om många stadsdelar redan hade kostpärm. Enligt intervjuerna med ansvariga hade kostpärm utvecklats lokalt i några stadsdelar under 2007/08 med stöd från statliga stimulansmedel. Arbetet med den kommungemensamma pärmen har under 2008 bedrivits i en arbetsgrupp som omfattade Äldreförvaltningens kostverksamhet och projektanställda från tre stadsdelar. En kranskommun har följt arbetet.

Vid tiden för utvärderingen fanns arbetskopior av några få blad ur pärmen att tillgå. Det har därför inte varit möjligt att granska kostpärmen eller utvärdera effekterna av den.

### **Läkemedel och kost (Projektets punkt 9)**

På uppdrag av Äldreförvaltningens kostverksamhet har Apoteket under 2008 tagit fram en lista över de hundra vanligaste läkemedlen inom slutenvård, öppenvård och egenvård till patienter över 70 år i länet. För varje läkemedel anges biverkningar av relevans för patientens förmåga att äta som t.ex. nedsatt aptit, muntorrhet, förstoppning. Läkemedelslistan togs fram i syfte att främst användas vid utbildning.

Listan har delats ut i samband med utbildningstillfällen och andra träffar t.ex. seminarium för MASar och nätverksträff. Den är inte åtkomlig via nätet men skickas till den som efterfrågar den. Listan kommer att ingå i kostpärmen.

I enkäten till enhetschefer ingick en fråga om deras enhet tagit del av den ovan nämnda läkemedelslistan. Åttio procent svarade att de inte hade tagit del av listan (tabellbilaga).

En majoritet av enhetscheferna (82 procent) svarade ja på frågan om det finns behov av informationsmaterial kring läkemedel och kost. Femtiofyra procent av

enhetscheferna angav i enkäten att de ansåg att det finns ytterligare behov av webbaserad information kring läkemedel och kost (tabellbilaga).

### **Informationsmaterial (Projektets punkt 10)**

Under 2008 medverkade kostverksamheten i framtagandet av två informationsfilmer avsedda för personalgrupper inom äldreomsorgen. Den första filmen ”Måltiden – lev livet med omsorg” handlar om hur man kan optimera måltiden för äldre. Den faktagranskades av kostverksamheten. Kostverksamheten var mer involverad och skrev delvis manus till den andra filmen ”Matglad på äldre dar”. Den ger råd om hur man kan skapa matglädje hos äldre och därmed öka intaget av energi och näring. Två exemplar av varje film har skickats ut av Äldreförvaltningen till äldreomsorgschefen i stadsdelarna.

I intervjuerna visste alla intervjupersonen utom en att filmerna fanns. Några spontana kommentarer var att de hade använts i utbildning eller visats på APT. En stadsdel hade köpt in en av filmerna till samtliga kostombud. Projektledaren berättar att de mottagits väl i stadsdelarna.

### **Kartlägga pågående kost- och nutritionsprojekt (Projektets punkt 11)**

Under den period då Äldreförvaltningens kostverksamhet varit i gång, 2007-2008, har en rad kost- och nutritionsprojekt bedrivits i såväl stadsdelar som i länets övriga kommuner tack vare nationella stimulansmedel.

Kostverksamheten har bidragit till att kartlägga och sprida kunskap om projekten vid ett flertal tillfällen. I samarbete med Äldrecentrum och Socialstyrelsen anordnades i mars 2008 ett erfarenhetsseminarium om kost- och nutritionsprojekten i hela Stockholms län. Totalt fanns 23 projekt representerade via posters och sex muntliga presentationer genomfördes. Ett sextiototal personer lämnade in en utvärdering. Utvärderingen var positiv, nio av tio tyckte att seminariet motsvarat deras förväntningar.

Varje halvår har en nätverksträff ägnats åt presentationer av pågående kost- och nutritionsprojekt och erfarenhetsutbyte. Flera av intervjupersonerna berättade att de hade deltagit vid de presentationer som gjorts av den egna stadsdelens projekt, vilket hade givit dem tillfälle att även lyssna på de andra stadsdelarna.

Även om ett antal kartläggningar och erfarenhetsutbyten arrangerats, som säkert varit av stort intresse och nytta för de närvarande, är det utvärderarens erfarenhet att det inte är lätt att få en aktuell överblick av pågående projekt. Det finns inte tillgängligt. Detta bekräftas i enkäten till enhetscheferna där de tillfrågas vilka kanaler de använt för att ta del av vilka projekt som pågår i andra stadsdelar. Två kanaler dominerar stort nämligen ”Stockholms stads hemsida” och ”tips från kollegor”. På Stockholms stads hemsida hittar man dock inga beskrivningar av projekten.

**Tabell 2. Antal enhetschefer som har använt olika typer av källor för att få information om projekt i andra stadsdelar.**

Källa	Antal
Stockholm stads hemsida	21
Tips från kollegor	21
Kostenheten	8
Öppna nätverk	5
Inspirationsdag	5
Annat*	4

\*Utbildningsansvarig, post, projektledare och ledning för hemtjänsten

### **Att verka för en stimulerande måltidsmiljö (Pkt 13)**

Denna punkt har inte lett till något särskilt delprojekt utan den har snarare genomströmat hela verksamheten och lyfts fram i inspirationsseminarier, utbildningar och informationsmaterial.

### **Upphandling och uppföljning**

Denna punkt saknas i projektplanen. I Nulägesanalysen angav cheferna att detta var ett av de fyra områden där de på olika nivåer behövdes mest professionell hjälp. Kostverksamheten har under projekttiden lagt ner en del arbetstid på detta trots att det inte ingick i deras uppdrag och bör därför nämnas i denna utvärdering.

Inom kostverksamheten finns det erfarenhet av livsmedelsupphandling då projektledaren deltagit i dessa sedan hon arbetade på miljöförvaltningen. Det har därför varit naturligt att fortsätta med detta och under 2008 deltaga i såväl den centrala livsmedelsupphandlingen som i utformandet av kravspecifikation för nutritionsprodukter.

Kostverksamheten har under 2008 deltagit i utformning av förfrågningsunderlag för mat och måltider inom heldygnsomsorgen samt i bedömningen av inkomna anbud.

## ***Kontaktvägar med stadsdelarna***

### **Formella**

Det har funnits i huvudsak två vägar för Kostverksamhetens formella information till stadsdelarna. För det första har Kostverksamheten haft möjlighet att anmäla ärenden till Äldreförvaltningens regelbundet återkommande möten med stadens äldreomsorgschefer respektive stadens medicinskt ansvariga sjuksköterskor respektive stadens chefer för biståndshandläggare. Där har nya projekt, kurser mm kunnat presenteras och nytt material kunnat delas ut.

Den andra informationsvägen är att Kostverksamheten har sänt ut information eller inbjudningar via Äldreförvaltningen till stadens äldreomsorgschefer via brev eller e-brev. Varje äldreomsorgschef har sedan distribuerat informationen inom sin stadsdel. Kostverksamheten har slutligen haft direkt kommunikation med de projektanställda, främst de kostutbildade, i stadsdelarnas kostprojekt.

## **Nätverk**

Redan i augusti 2007 tog Kostverksamheten initiativ till att inbjuda stadens anställda inom kost- och nutritionsprojekt till ett nätverk. Under 2007 och 2008 har tio nätverksmöten ägt rum varav två har vänt sig även till äldreomsorgschefer och medicinskt ansvariga sjuksköterskor. Varje möte har haft ett tema och oftast en extern föreläsare. Antalet deltagare vid nätverken har varierat mellan 10-20 personer.

Syftet med nätverket har från kostverksamhetens sida främst varit att sprida information om kostverksamheten till de projektanställda och därigenom även till stadsdelarna att testa idéer, ha ett bollplank, ge möjlighet till diskussioner och få kontinuerlig information om projekten i staden. Representanter från nätverket har även aktivt deltagit i kostverksamhetens arbetsgrupper för utveckling av material, till råd och rekommendationer samt kostpärlen. De projektanställda dietister som intervjuats framhåller hur viktigt det är för en ensam dietist i en stadsdel att träffa kollegor och utbyta erfarenheter. Dessutom har de uppskattat möjligheten till vidareutbildning.

Det har funnits ytterligare nätverk i länet under denna period. Fram till dess att KC-Kompetenscentrum i Älvsjö lades ned vid årsskiftet 2007/2008 agerade de värd för ett större nätverk som bestod av samtliga kostkunniga med intresse för äldres kost i länet. Under hösten 2007 tog Kostverksamheten över detta nätverk och inbjöd till ett möte. Därefter gick värdskapet över till Stockholms läns Äldrecentrum. De har inbjudit till tre möten under 2008.

När intervjupersonerna i stadsdelarna talar om nätverk är det således svårt att utröna vilket/vilka av nätverken som åsyftas. I denna rapport betyder dock begreppet nätverk det nätverk som Äldreförvaltningens kostverksamhet är ansvarig för.

## ***Viktiga problemområden idag***

När de ansvariga i stadsdelarna intervjuades om vilka områden rörande mat och äldre som de tyckte var viktiga att arbeta med angav de i fallande prioriteringsordning

1. Måltidsordning
2. Måltidsmiljö
3. Säkra livsmedel och måltider
4. Undernäring

Det är tydligt att de problem som varit i fokus för många av projekten fortfarande uppfattas som problem. Det finns dock ett undantag som är värt att uppmärksammas. Matens näringsinnehåll sågs som ett problem hos endast var tredje av de intervjuade personerna. Däremot lyfte de flesta av de intervjuade fram livsmedelshygieniska aspekter, vilket bl.a. kan bero på förändring i lagen 2006. Vid intervjuerna var det tydligt att livsmedelskvalitet ofta fick tolkningen säkra livsmedel. Där gör kostutbildade vanligen en helt annan bedömning, vilket också avspeglas i de pågående projekten. Det som kom allra längst ner på listan över upplevda problem var miljösynpunkter på livsmedel såsom ekologiskt framställda varor.

## **Stadsdelarnas syn**

### **Nytta av kostverksamheten**

I intervjuerna med ansvariga i stadsdelarna ställdes frågan: ”Anser du att stadsdelen har haft nytta av kostverksamheten vid Äldreförvaltningen?” (tabell 3).

**Tabell 3. Anser du att stadsdelen har haft nytta av kostverksamheten vid Äldreförvaltningen?**

	<b>Antal</b>
<b>Ja</b>	5
<b>Ja, till viss del</b>	4
<b>Nja, inte så mycket</b>	3
<b>Nej</b>	2

De som svarade ja framhåller som positivt kostpolicyn, nätverket för projektanställda, möjlighet till koncernövergripande rutiner samt att det finns någon att fråga. Det sista var viktigt för de två stadsdelar som inte haft något kostprojekt och således ingen lokalt anställd kostkompetens under 2007/2008.

De som svarade ”ja till viss del” framhäver också policyn och indirekt nytta via nätverket. Men egentligen klarar de sig själva nu när de har lokal kompetens.

De som svarade ”Nja inte så mycket” anför att deras egna projekt tagit all tid och ork men att projektanställda haft glädje av att de deltagit i nätverket.

Skälen för de två som svarade nej var slutligen att de hade ett eget projekt som fyllde deras behov samt att kostverksamheten vid Äldreförvaltningen ligger för långt från verksamheterna.

De allra flesta verkar positiva till att det finns en kostverksamhet vid Äldreförvaltningen. Men det är många stadsdelar som inte tycker de har behövt dem just dessa intensiva projektår 2007 och 2008. De klarar sig själva anser de. Oftast bottnar denna inställning troligen i att stadsdelen haft en mycket duktig

lokal kompetens och att deras projekt rullat på bra. Intervjupersonerna anser att det är genom arbetet lokalt som de kan göra nytta för sina äldre.

## Önskat stöd från kostverksamheten

I intervjun med stadsdelarnas representanter ombads de även tänka framåt och dels ange på vilket sätt kostverksamheten skulle kunna hjälpa dem med det planerade arbetet för 2009, dels vilket stöd kostverksamheten vid Äldreförvaltningen skulle kunna ge stadsdelen i implementeringen av kostpolicyn.

### *Hjälp med det planerade arbetet 2009*

I de flesta fall handlade det planerade arbetet för år 2009 om att fortsätta ett pågående lokalt projekt. Det var därför svårt för de flesta som intervjuades att se en roll för Äldreförvaltningens kostverksamhet i detta. Det som nämndes var därför ganska ospecifikt t.ex. en konsultroll, en expertroll, fortsätta nätverket för projektanställda och sprida erfarenheter från stadsdelarnas projekt till andra. En stadsdel nämnde även utbildningar. En annan fokuserade på kostombudens behov av inspiration och påfyllning.

### *Hjälp med att implementera kostpolicyn*

Målet för det framtida arbetet inom området kost och äldre i Stockholms stad är att genomföra kostpolicyn i alla verksamheter. Således är denna fråga till de 14 ansvariga i stadsdelarna om vilken hjälp stadsdelen behöver för implementeringen en mycket central fråga. Med hjälp av ett exemplar av kostpolicyn som intervjupersonen kunde titta på diskuterades vilken roll kostverksamheten vid Äldreförvaltningen kunde ha för att ge stöd till stadsdelen med att genomföra kostpolicyn. För att underlätta diskussionen koncentrerades den kring de nyckelfraser som presenteras nedan. I nedanstående tabell (tabell 4) redovisas för var och en av kostpolicyns fem punkter, hur många av de intervjuade som angav att en kostverksamhet vid Äldreförvaltningen har en viktig roll.<sup>3</sup>

**Tabell 4. Kostpolicyn – inom vilka områden är det viktigt att en kostverksamhet vid Äldreförvaltningen ger stöd till stadsdelen?**

	Central funktion
1 a) Ansvar och befogenheter	0
b) Kvalitetssäkring, följa lagstiftning	7
2 a) Energi och näringsinnehåll enligt rekommendationer	1
b) Individanpassning – undernäring	2
3 Måltidsmiljö. Hänsyn till önskemål och behov	1
4 Upphandlingar mm	10
5 Anpassning till miljömål	0

<sup>3</sup> Samtliga punkter togs inte upp vid alla intervjuer, vissa punkter valde de intervjuade att inte kommentera.



Intervjusvaren visade att enigheten är ganska stor när det gäller två av kostpolicyns fem punkter. Äldreförvaltningens kostverksamhet anses inte vara viktig för att stödja utvecklingen av en positiv måltidsmiljö i boendet eller hemtjänsten. Å andra sidan har det centrala en mycket viktig funktion att fylla när det gäller upphandling. Även för att kunna följa gällande livsmedelslagstiftning behövs centralt stöd.

Värt att notera kan vara att vare sig ansvarsfördelningen för kostfrågorna (punkt 1 a) eller miljöhänsyn (punkt 5) hörde hemma bland de frågor som nämndes som viktiga för Äldreförvaltningens kostverksamhet att ge stöd kring.

I enkäten tillfrågades enhetscheferna om de ansåg att deras enhet haft nytta av kostenheten i sitt arbete med att utveckla måltidsmiljön, var fjärde av dem som besvarat enkät ansåg att de haft nytta (se tabell 5).

**Tabell 5. Har din enhet haft nytta av kostenhetens arbete med att utveckla måltidsmiljö.**

	Antal	%
Ja	9	24
Nej	17	45
Vet ej	12	31
<b>Totalt antal svarande personer</b>	<b>38</b>	<b>100</b>
<b>Bortfall</b>	<b>12</b>	

Var tredje av dem som besvarat enkäten bedömde att de har behov av kostverksamhetens stöd för att utveckla måltidsmiljön (se tabell 6).

**Tabell 6. Behöver stadsdelen enligt din bedömning ett centralt stöd för att verka för en god måltidsmiljö.**

	Antal	%
Ja	13	34
Nej	12	32
Vet ej	13	34
<b>Totalt antal svarande personer</b>	<b>38</b>	<b>100</b>
<b>Bortfall</b>	<b>12</b>	

## Hjälp med rådgivning och utbildningar

Alla tyckte att rådgivning behövs men många framhöll att det vore bättre att ha rådgivningen så lokalt som möjligt. När det inte är möjligt var önskemålet att Äldreförvaltningens kostverksamhet tog hand om det. Ett förslag som framfördes var en tvåstegslösning. Kostverksamheten skulle i första hand ge stöd till

resurspersoner i stadsdelarna. Lokalt vände man sig i första hand till dessa resurspersoner när man undrade något.

När det gällde utbildningar var det flera även här som föreslog något slag av delad lösning. Flera ansåg att Äldreförvaltningens kostverksamhet kunde ge utbildningar på högre nivå. Kostverksamheten kunde även lokalt arrangera inspirationsföreläsningar med inbjudna föreläsare för chefer, kostombud och andra medan mer ”reguljära” utbildningar till många grupper helst skulle ske lokalt. Dock gärna med centralt stöd.

### **Synpunkter på nätverket**

I de allra flesta fallen är de ansvariga i stadsdelarna som intervjuats positiva till att de projektanställda dietisterna deltagit i nätverkets möten eftersom detta kunde ge dem tillfälle till vidareutbildning och erfarenhetsutbyte.

Fyra av de projektanställda dietisterna i stadsdelarna intervjuades. De ansåg att nätverket var viktigt och positivt för kontakt, information och utbyte. De mer erfarna dietisterna ansåg dock att de inte alltid fått ut så mycket av mötena. Ibland bjöd kostverksamheten på stimulerande föreläsare men vid andra tillfällen var det diskussioner. Vid de tillfällena saknade ett par av dietisterna dokumentation av diskussionerna.

Alla intervjuade dietister önskade ett generöst och fritt erfarenhetsutbyte dietisterna emellan. Detta skulle de dock i princip kunna sköta själva i ett nätverk mellan stadsdelarna, även om det enligt dem själva skulle vara en fördel att ha en duktig dietist på kostverksamheten som höll i det. Ett förslag var att dietistmöten kunde varvas med större nätverksmöten med alla som arbetar med kostverksamheten, där mer allmänna kostfrågor kunde tas upp och de lokalt anställda kunde få information om vad som var på gång.

### ***Kostkompetens i staden under de närmaste åren***

Inom den nu permanentade kostverksamheten vid Äldreförvaltningen finns för närvarande en fast kostsamordnartjänst och två projektanställda kostinformatörer.

Som tidigare nämnts saknas fasta kosttjänster för äldreområdet i alla stadsdelar. Nedan följer en sammanställning av i vilka *stadsdelar* projektanställda kostarbetare förväntas arbeta under 2009 och kanske även 2010 (om Socialstyrelsens stimulansmedel fortsätter).

**Tabell 7. Sammanställning av vilka stadsdelar som enligt intervjuerna förväntas ha kostkompetens 2009 och 2010, i form av projektanställda kostarbetare.**

Stadsdel	Kostkompetens	
	2009	2010
Enskede-Årsta-Vantör	1 dietist	Troligen
Farsta	1 kostekonom	-
Hägersten-Liljeholmen	2 dietister	Troligen
Hässelby-Vällingby	1 dietist + 1 kostekonom	troligen minst 1
Kungsholmen	2 dietister	Troligen
Spånga-Tensta	1 dietist	Troligen
Södermalm	2 dietister	Troligen
Östermalm	2 x 0,5 dietist	Troligen
	+ 1 restauranglärare	troligen

Om vi ser 1-2 år framåt är det således ca hälften av stadsdelarna som kommer att ha egen kostkompetens. Hur det ser ut när det inte längre finns stimulansmedel är högst osäkert.

### **Dra nytta av erfarenheterna från kostprojekten i stadsdelarna**

En del av erfarenheterna från de med kompetensstege- och stimulansmedel finansierade kostprojekten i stadsdelarna finns dokumenterade. Det gäller t.ex. uppläggning av utbildningar för olika grupper. Men mycket av erfarenheten riskerar enligt utredarnas bedömning att gå förlorad när projekten avslutas och de projektanställda kostkompetenserna lämnar stadsdelen. Redan vid intervjuerna märktes det vid ett par tillfällen att tidigare projekt i stadsdelen var okända. Effekten kan säkert leva kvar en tid i den verksamhet där det har bedrivits, men det är viktigt att denna rika erfarenhet av kommunalt kostarbete nyttjas strategiskt i hela staden.

#### *Samordning av stimulansmedlen*

I flera av intervjuerna – med såväl ansvariga i stadsdelarna och dietister som med Äldreförvaltningens kostverksamhet – har det så här i efterhand beklagats att inte stimulansmedlen till staden inom området kost och nutrition samordnades t.ex. under ledning av kostverksamheten. Om det hade funnits en mer systematisk ansats hade t.ex. de stadsdelar som ville arbeta med hemtjänsten kunnat komma överens om vilka nya metoder och angreppssätt som skulle testas. Det hade då

varit lättare att vid avslutade projekt sammanställa erfarenheterna och sprida dem över hela staden.

## **Lokal och/eller central kostkompetens?**

### *Enligt projektledaren för kostverksamheten*

Inom ramen för intervjun med projektledaren diskuterades hur hon såg på alternativa lösningar för att tillgodose stadens behov av kostkompetens. Projektledaren förordar att det skapas en kostverksamhet som täcker stadsdelsförvaltningarnas behov inom äldreomsorgen. Det skulle vara önskvärt menar hon med en "mottagare" med kostkompetens i varje stadsdel. Inom äldreområdet skulle det troligen behövas en dietist lokalt för det individnära arbetet.

I andra hand såg projektledaren en lösning med centrala kostenheter för varje målgrupp dvs. en för äldre, en för skola etc. Då skulle en kostchef eller kostansvarig behövas i varje stadsdel. Denne skulle helst samordna alla kostfrågor lokalt dvs. för förskola, skola, äldre, handikapp.

### *Enligt ansvariga i stadsdelarna*

I intervjun tillfrågades de ansvariga i stadsdelarna hur de såg på lokal respektive centralt placerad kostkompetens inom äldreområdet. Som första prioritet angav nio av 14 intervjuade personer att de ville ha både lokalt och centralt placerad kompetens. I denna grupp ingick fem av sex äldreomsorgschefer. Tre personer inkl en av cheferna angav bara lokal kompetens och återstående två angav centralt placerad kompetens som första alternativ. En ofta förekommande kommentar till "både centralt och lokalt" var att detta förutsätter att uppgifterna är klart uppdelade så att det ej blir något dubbeljobb.

Åtta intervjupersoner angav även ett önskemål i andra hand. Fyra av dessa ville då ha enbart lokal medan tre sa enbart central. Den åttonde personen uttryckte det som många antydde – lokal nivå – om man ser till de äldres bästa, central nivå – om man ser det ur ekonomisk synvinkel

De flesta verkade i grund och botten tro på en lokal lösning som låg närmare verksamheterna och kunde se deras behov. Samtidigt gavs kommentarer som att det inte är rimligt att behålla lokal kompetens när alla vård- och omsorgsboenden läggs ut på entreprenad. Förslag på lösningar kom fram som att den lokala kostkompetensen skulle kunna delas med handikapp och förskola inom samma stadsdel eller att en tjänst delas mellan flera stadsdelar. Det underströks också att det var viktigt att *varje* stadsdel – oberoende om den har anställd kostkompetens eller inte – har en kontaktperson som ingår i ett nätverk med kostenheten.

## **Arbetsuppgifter för Äldreförvaltningens kostverksamhet**

Projektledaren för Äldreförvaltningens kostverksamhet tillfrågades hur hon skulle vilja att uppgifterna för Äldreförvaltningens kostverksamhet utformades framöver. Hon beskrev följande fyra arbetsuppgifter som viktiga:

1. Kunna ge stöd och råd akut, finnas till hands för frågor. Lokal kompetens skulle kunna komplettera men inte ersätta central kompetens.
2. Skapa kontinuitet i utbildningen av personalgrupper. Alla som börjar arbeta inom äldreomsorgen ska genomgå en grundutbildning inom kostområdet – olika för olika grupper.
3. Ha återkommande dialog med kostutbildad person i varje stadsdel.
4. Delta som sakkunnig i alla upphandlingar som berör mat och måltider från formuleringen av kravspecifikationen och framåt och tillämpa samma krav i alla stadsdelar.

### *Stadsdelarnas syn på framtiden*

I intervjuerna fick intervjupersonerna följande frågor: *Hur skulle en lokal och en central kostkompetens kunna komplettera varandra? Vilka arbetsuppgifter skulle passa bäst för en lokal respektive en central funktion?*

Äldreomsorgscheferna ansåg att främst följande arbetsuppgifter skulle passa en central funktion:

- Utveckla riktlinjer i syfte att främja ett koncerntänkande, hela staden skulle göra likadant.
- Ta fram ”mallar”, underlag – för t.ex. egenkontroll, uppföljning, utbildning som stadsdelen skulle kunna utveckla vidare och anpassa till sina behov.
- Sprida goda exempel, utgöra en länk mellan stadsdelarna.
- Nätverk – ge vidareutbildning och stöd till stadsdelarnas kostkompetenta personer.
- Stå för kunskap och kompetens, utgöra en expertfunktion, ligga i framkant; skicka ut nyhetsbrev.
- Främja dialog inom kostområdet dels mellan lokal och central nivå, dels mellan staden och SLL.

Ofta användes i intervjuerna uttryck som: *”undvika dubbeljobb”, ”alla ska inte behöva uppfinna hjulet!”*.

De övriga intervjuade hade åsikter som i mycket liknar äldreomsorgschefernas;

- Ta fram prototyper/mallar, utforma riktlinjer – undvik dubbelarbete.
- Utveckla gemensamt material.
- Ge stöd till lokala dietister genom bl.a. nätverk.
- Utgöra ett bollplank för stadsdelen att diskutera med.
- Stödja upphandling och kvalitetsuppföljning.
- Utveckla system för kvalitetssäkring inkl egenkontroll.

Totalt i bägge grupperna nämndes utbildningar av fem intervjupersoner. Helst lokalt förlagda, och för utvalda grupper. Även att Äldreförvaltningens kostverksamhet kunde hjälpa stadsdelen att arrangera genom att ta fram schema för utbildningen och föreslå lämpliga, av staden upphandlade, föreläsare men att stadsdelen för övrigt genomförde utbildningen på egen hand.

## **Vilka ska Äldreförvaltningens kostverksamhet stödja?**

Den sista frågan i intervjun var formulerad på följande sätt: *Hur skulle du vilja försäkra dig om att stadsdelens äldre får ett optimalt stöd på kostområdet oberoende av driftsform?*

Av de 14 intervjuade svarade 12 att grunden var att arbeta med upphandling och uppföljning.

Dessutom svarade 13 av 14 att även entreprenad driven verksamhet på något sätt skulle stödjas av Äldreförvaltningens kostverksamhet. Vissa tyckte det var helt självklart att entreprenörerna skulle ingå i arbetet – det är ju samma skattepengar – medan andra ansåg att de borde vara med men kanske skulle betala för t.ex. utbildningarna. Det påpekades att det är i stadens intresse att personalen är utbildad. Fokus måste ju vara de äldre och att de får bästa möjliga matsituation. Tre av de intervjuade satte dock gränsen vid entreprenad driven verksamhet, och ansåg inte att privat drivna verksamheter skulle ingå.

## **DISKUSSION OCH SLUTSATSER**

Under 2007 och 2008 har det i Stockholms stad hänt mycket inom kostområdet. En kostverksamhet inom Äldreförvaltningen har startats och det har pågått 18 kostprojekt i stadsdelarna. Detta är utmärkt, men samordningen av projekten har inte varit optimal. Det har varit svårt att få en bra överblick över pågående projekt inom området mat och äldre.

Förutsättningarna för en andra fas är dock utmärkta. En kostpolicy för äldreomsorgen har antagits vilket gör målet tydligt, kostverksamheten vid Äldreförvaltningen har permanentats. I hälften av stadsdelarna kommer kostkunniga finnas kvar under förhoppningsvis både 2009 och 2010 och på många håll i staden, både centralt och lokalt, har de första två åren av kostaktiviteter inneburit att mycket erfarenhet samlats och olika verktyg och material utvecklats. Denna andra fas av hög aktivitet inom området mat och måltider för äldre som nu har påbörjats måste baseras på erfarenheterna från den första.

Uppdraget nu kan kort och enkelt sammanfattas som att implementera kostpolicyn i såväl stadens egen som upphandlad verksamhet.

Innan diskussionen kommer in på olika problemområden är det mycket viktigt att framhålla att så gott som alla personer, som utredarna varit i kontakt med under uppföljningsarbetet, har visat ett stort intresse för området. Detta gäller inte minst Äldreförvaltningens kostverksamhet som arbetat mycket hårt och med stor entusiasm under projekttiden! De verkar ha varit besjälade av sin uppgift. Även ute i stadsdelarna finns en rad erfarna personer som imponerat genom sitt seriösa engagemang och sin vilja att åtgärda de brister som projekten identifierar. All denna klokskap och inlevelse både centralt och lokalt bådär gott inför framtiden.

### ***Identifierade problemområden***

Uppföljningen har visat att följande områden behöver diskuteras:

- Omfattande projektplan
- För lite koststrategiskt arbete
- Expertfunktion
- Utbildningar
- Upphandling och uppföljning
- Processen för utveckling av stöd till verksamheten
- Informationskanaler och kommunikation mellan kostverksamheten och stadsdelarna.

### **Splittrad projektplan**

Projektplanen innehåller 13 delmål. Resultatet tyder på att det varit för många mål på den korta tid som stått till buds. Alla mål har inte kunnat uppnås, det verkar ha

varit svårt att prioritera mellan dem och alltför liten tid har ägnats åt att testa, följa upp och marknadsföra de olika delarna. Det verkar inte ha varit lätt för de få personer som arbetat centralt att hinna med och binda samman alla trådarna.

Ännu ett problem med projektplanen är att det i den finns alltför många punkter som tycks avspegla verksamheten i det förra projektet Säker och bra mat i stadens verksamheter. Det projektet som drevs av Konsumentförvaltningen med medel från Kompetensfonden var ett *kompetensutvecklingsprojekt* för berörda medarbetare i staden vilket innebar fokus på utbildningar och rådgivning. Projektplanens innehåll är troligen både en följd av de anställdas tidigare erfarenheter och avnämarnas förväntningar om att allt ska fortsätta som förut.

I en så gigantisk organisation som Stockholms stad är det nödvändigt att använda tillgängliga resurser för att bygga sådana strukturer och utveckla sådana verktyg att kostarbetet till så stor del som möjligt kan utföras inom de vanliga verksamheterna av ordinarie personal. Arbetet måste således få ett annat fokus.

### **Koststrategiskt arbete det mest centrala**

Kostprojektet har enligt stadens budget för 2007 haft syftet att ”komma till rätta med matkvaliteten inom äldreomsorgen” med en första uppgift att utveckla riktlinjer för att utveckla matkvaliteten. Det har således i hög grad varit ett *koststrategiskt* projekt som hade behövt utveckla och utnyttja fler taktiker och verktyg än utbildning och rådgivning.

Medarbetarna på Äldreförvaltningens kostverksamhet har under 2007 och 2008 genomfört en mycket viktig insats av en potentiellt stor koststrategisk betydelse nämligen att utveckla och politiskt förankra en kostpolicy.

En policy är ett viktigt och nödvändigt första steg, men de allra flesta policys tenderar att bli hyllvärmare om de inte introduceras tillsammans med material som visar vad de betyder i praktiken. Policyn innehåller fem punkter, som förklaras något mer på baksidan av populärversionen. Den är dock skriven så som en policy normalt är, mycket allmänt hållen. Det är i sig naturligt, men det innebär att en policy i sig inte är ett verksamt verktyg för att uppnå förbättringar. Ett litet exempel – vid intervjuerna i stadsdelarna stod det klart att de intervjuade personerna lade in helt olika betydelse i begreppen kvalitet och kvalitetssäkring. För vissa var kvalitet synonymt med att livsmedelslagen följdes, för andra att det fanns rutiner för att upptäcka undernäring medan ytterligare några tänkte på matens näringsinnehåll.

Kostverksamheten tog, strategiskt rätt, sikte på att kostpolicyn skulle åtföljas av Råd och rekommendationer samt en Kostpärm. Det hade varit fördelaktigt för implementeringen av kostpolicyn om dessa dokument hade kunnat färdigställas och introduceras i samband med kostpolicyn. Det hade då funnits möjligheter att när policyn kom både på central och lokal nivå ha information, utbildningar och studiecirkelar kring tillämpningen av kostpolicyn.



Av de 13 punkterna i projektplanen tillhör grovt räknat nio punkter till området utbildning, information och rådgivning medan fyra punkter (5,6,7,8) tillhör den koststrategiska sektorn. Av dessa är det bara en – kostpolicyn – som slutförts. Det systematiska kvalitetsarbetet, pkt 8, var inkluderat i nulägesanalysen, men hade behövt belysas ytterligare. Det finns ytterligare en punkt som kan sägas tillhöra båda sektorerna nämligen det webbaserade utbildningsmaterialet – e-lärandet (pkt 4). Framtiden får utvisa om det kan bli ett verktyg för att med förhållandevis små resurser överföra kunskap kring mat och måltider till stora personalgrupper.

Att implementera kostpolicyn i all verksamhet som berör mat och måltider för äldre i Stockholms stad bör enligt utredarnas bedömning vara det primära målet för Kostverksamheten de närmaste åren. Således måste det koststrategiska arbetet prioriteras mer.

## **Expertfunktion**

Projektledaren för Äldreförvaltningens kostverksamhet anser det vara viktigt att enheterna framför allt i akuta situationer kan ringa och be om hjälp och information. Under de två åren i det förra projektet 2005-2006 tog de fem anställda hand om ca 550 förfrågningar. Under de två år Äldreförvaltningens kostprojekt verkat var det betydligt färre som hörde av sig. Det beror enligt de intervjuade på dels att det troligen inte är känt att möjligheten finns, dels att det funnits lokal kostkompetens att tillfråga.

För att effektivisera den viktiga rådgivningen vore det troligen lämpligt att bygga upp det tvåstegssystem som föreslogs av en av de intervjuade. Alla i en stadsdel ringer till en utsedd resursperson i stadsdelen. Om den är osäker kan den i sin tur ringa Äldreförvaltningens kostverksamhet. Den kan ta ansvar för att hålla de lokala resurspersonerna utbildade och uppdaterade. Detta system förutsätter dock att det finns personer som har kompetens och intresse att fungera som resurspersoner i varje stadsdel.

Kostverksamheten vid Äldreförvaltningen kan – enligt önskemål som framkom i intervjuerna – lämpligen utgöra en ”aktiv” expertfunktion gentemot t.ex. kontaktpersoner och chefer i stadsdelarna, kostkompetenser i stadsdelarna och mot MASar och andra sjuksköterskor. De som arbetar inom äldreomsorgen ska känna att de kan vara förvissade om att kostverksamheten följer kunskapsutvecklingen och vad som händer inom området både regionalt och nationellt och att berörda delges detta via nyhetsbrev, föreläsningar eller dylikt. Det kan handla om ny forskning inom området undernäring, metoder för att utbilda vårdpersonal eller för- och nackdelar med olika typer av matlådeproduktion för att ta några exempel.

## **Utbildningar**

Utbildning står som första punkt i projektplanen. Under de två första åren har Äldreförvaltningens kostverksamhet valt att ha ett relativt begränsat kursutbud. De har koncentrerat sig på att erbjuda en kurs över två halvdagar riktad till enhetschefer, biståndsbedömare och MASar. Ur strategisk synvinkel var detta helt

rätt tänkt men tyvärr prioriterade dessa målgrupper inte att gå denna kurs det året. Till en del torde detta bero på att det fanns lokala projekt som tog hand om utbildningsbehovet.

Det finns bland de intervjuade i stadsdelarna olika uppfattning om huruvida central förvaltning ska ge utbildningar eller ej. Det finns åsikter på hela skalan, från att alla utbildningar ska ges centralt så att alla får samma utbildning till att inga utbildningar ska ges centralt. Det är ju ändå bara nära verksamheterna som man vet vad de olika personalgrupperna behöver menar de intervjuade. Framför allt har det gång på gång poängterats att det ska finnas överenskommelser mellan Äldreförvaltning och stadsdelarna om vilka utbildningar som ska ges var. Flera uttrycker det som att man borde undvika allt dubbelarbete och konkurrens.

Central förvaltning har en viktig funktion att fylla när det gäller utbildningar men det gäller att använda deras resurser till rätt målgrupper ur strategisk synvinkel.

För att stödja stadsdelarna kan kostverksamheten vid Äldreförvaltningen på basen av sin erfarenhet lägga upp olika ”typkurser” och se till att staden upphandlar lämpliga föreläsare. En sådan mall skulle förenkla planeringsarbetet väsentligt för den enskilda stadsdelen. På detta sätt kan den hjälpa till med att kvalitetssäkra utbildningarna. Det gäller att hitta sätt att arbeta som gör att kostverksamhetens begränsade resurser kan komma så många som möjligt till godo.

Kostverksamheten vid Äldreförvaltningen bör således ha en strategisk, inte en utförande, roll för utbildning. På så vis kan kostverksamheten bli ett stöd för all äldreomsorg oavsett regi. Den har under projektiden enbart kunnat ge utbildning till stadens egen regi, vilket inte kan ses som acceptabelt med hänsyn till att det ska råda konkurrensneutralitet mellan egen regi, entreprenörer och privata utförare.

Dessutom kan troligen ett mer målgruppsanpassat e-lärande kunna fylla en viktig funktion. Det är angeläget att finna former så att all äldreomsorg oavsett regiform kan nyttja detta e-lärande. I dagsläget kan bara stadens egen regi komma åt det, vilket är en uppenbar brist.

## **Central expertkompetens för upphandling och uppföljning**

Expertkompetens kring kostupphandling har poängterats av alla berörda. Maten upphandlas för en mycket stor majoritet av Stockholms äldre, antingen som en del av entreprenörens totallösning eller som måltider från särskild entreprenör i boende eller matlådor i hemtjänsten. Att dessa upphandlingar görs på ett sätt som tillförsäkrar stadens äldre mat som är ”god, vällagad och näringsmässigt anpassad” (8) till ett marknadsmässigt bra pris måste vara en mycket central fråga. Det går således inte att uppfylla kostpolicyn om inte stor uppmärksamhet ägnas åt upphandling och uppföljning.

Det är svårt att upphandla mat och måltider – svårt att skriva kravspecifikationer, svårt att bedöma anbud, svårt att utveckla uppföljningssystem. Det är därför det

finns så få verkligt kunniga på området och inget accepterat system för hur det ska gå till. Det räcker inte med en allmänt kostkunnig person, man måste bli expert på att upphandla och följa upp måltider. För Stockholms stad gäller det dessutom att *hela* kostpolicyn ska vara integrerad i all upphandling som omfattar måltider. Detta kommer att kräva ett omfattande utvecklingsarbete under de närmaste åren.

## **Strukturerad process för utveckling av verktyg**

Arbetet med handboken och kostpärmen har pågått under 2007 och 2008. I arbetet har ett antal personer från stadsdelarna varit involverade och några personer från ett antal kranskommuner har följt arbetet. Under samma period har kostpärmar och strategiska dokument om rutiner utvecklats i några stadsdelar. Detta tyder på ett dubbelarbete som alla intervjupersoner är så rörande eniga om skall undvikas. Så viktiga grunddokument bör enligt utredarnas bedömning tas fram tillsammans. Gärna som mallar och generella riktlinjer med minimikrav så att varje stadsdel sedan kan utforma sin egen tillämpning om så önskas.

Under de närmaste två åren är det viktigt att ett effektivare arbetssätt utvecklas så att den kompetens som genom projekten utvecklas i stadsdelarna kan tas tillvara innan den försvinner. För att alla parter ska ha den rätta viljan till att bidra måste det finnas ett ömsesidigt förtroende, att alla känner sig förvissade om att arbetet verkligen kommer att resultera i väl genomtänkta metoder, verktyg och instrument som kan komma till användning i hela staden.

## **Informationskanaler viktiga**

Vid intervjuer både med medarbetare på Äldreförvaltningens kostverksamhet och med representanter för stadsdelarna framkommer det att kommunikationen däremellan inte varit tillräcklig. Äldreförvaltningens kostverksamhet är inte speciellt känd ute i verksamheterna och de som arbetar centralt får inte tillräckligt med information om vad som behövs ute i verksamheterna. Tätare och närmare kontakt skulle också göra det mer naturligt att utveckla alla centrala material inte bara tillsammans med kostutbildade utan även tillsammans med referensgrupper från målgruppen. Det skulle även underlätta olika slag av utvärderingar och uppföljningar. När det gäller det så kallade e-lärandet har detta troligen varit en av orsakerna till att en ej testad produkt har lanserats, materialet är dock fortfarande under utveckling.

Hitintills har kontakterna följt de traditionella vägarna mellan Äldreförvaltning och stadsdelar men det räcker inte för ett så dynamiskt utvecklingsområde som kosten. Mer direkta kontaktvägar borde därför skapas snarast mellan Äldreförvaltningens kostverksamhet och äldreomsorgen inom varje stadsdel. En modell kan enligt utvärderarnas bedömning vara att det finns särskilt utsedda kostansvariga i varje stadsdel.

Kostverksamheten vid Äldreförvaltningen måste intensifiera arbetet med att utveckla bra informationskanaler för att sprida nyheter om t.ex. nytt material, nya metoder eller goda exempel från stadsdelarnas projekt.

Bristen på informationskanaler har inneburit att kunskapsöverföringen mellan stadsdelarna från de olika projekten varit mycket begränsad. Visst skulle varje stadsdel själv kunna sprida information till resten av staden om metoder som fungerat eller utbildningar som varit verkningslösa. Det skulle troligen vara mer effektivt om Äldreförvaltningens kostverksamhet kunde presentera den samlade informationen på ett sätt som gör den tillgänglig och tillämpbar för hela staden, gärna via Äldreförvaltningens del av stadens hemsida.

## ***Kompetens både på lokal och central nivå***

Med utgångspunkt i vad som framkommit i intervjuerna samt enkäten till enhetschefer, kan man se behov i stadsdelarna som Äldreförvaltningens kostverksamhet kan möta.

En central uppgift är att för hela stadens äldreomsorg utveckla området kostupphandling och uppföljning. Kostverksamheten bör även ansvara för att utveckla och upphandla utbildningar, stödja lokala resurspersoner och i nära samarbete med stadsdelarna identifiera och ansvara för framtagandet av de hjälpmedel, riktlinjer, system, mallar mm som behövs för att implementera kostpolicyn i alla verksamheter, oberoende av driftsform. Resultaten visar också att kostverksamheten bör utgöra en central expertfunktion för hela stadens arbete inom området mat för äldre.

För att på bästa sätt kunna tillgodogöra sig kostverksamhetens arbete är det viktigt att stadsdelarna utvecklar sin mottagar- och samarbetsfunktion med Äldreförvaltningens kostverksamhet. För att förbättra kommunikationen och möjliggöra ett samarbete kring implementeringen av kunskap på området vore det önskvärt om varje stadsdel utsåg en *kostansvarig* person. En person som har mandat och intresse att utveckla maten och måltiden för äldre i stadsdelen samt vara stadsdelens kontaktperson med kostenheten. Helst bör denna person ha en kompetens inom området, men fackkunskapen kan också lösas på andra sätt utifrån stadsdelens förutsättningar. Det är således önskvärt att det i förlängningen finns tillgång till en kostutbildad person i varje stadsdel för att på bästa sätt kunna utnyttja det en central enhet erbjuder samt delta i gemensamt arbete.

I intervjuerna framstod det klart att särskilt arbetet med att främja en god måltidsmiljö, ta hänsyn till individens önskemål och behov, individanpassning av kosten och förebygga/behandla undernäring måste ligga lokalt. Till detta individnära arbete behövs kostkompetens även om äldreboendena inte längre drivs i stadsdelens egen regi. Behoven inom hemtjänsten är också stora. För detta arbete är en *dietist* lämplig.

## REFERENSER

1. Säker och bra mat – i stadens verksamheter. Slutrapport. Stockholms stad. 2007.
2. Analys från kostprojektets första verksamhetsår, 2005. Konsumentförvaltningen 2006.
3. Budget 2007.
4. Tjänsteutlåtande . Uppdragsbeskrivning för äldreförvaltningens kostsamordnare och kostprojekt. Äldreförvaltningen. Dnr 11/2007
5. Mat och måltider för äldre. Projektplan. Äldreförvaltningen. 2007
6. Budget 2009
7. Piekut D, Larsson K, Larsson B (2008). *Nulägesbeskrivning 2007 av situationen avseende mat och måltider för äldre inom verksamheter som drivs av Stockholms stad*. Opublicerad Äldrecentrum rapport januari 2008.
8. Stockholms stads äldreplan 2007-2011.

## BILAGA 1. BORTFALLSANALYS

För att analysera bortfallet i enkätundersökningen har dels en bortfallsanalys genomförts, baseras på en genomgång av variablerna, *vilken typ av verksamhet* (särskilt boende respektive hemtjänst) samt *vilken stadsdel enheten återfinns*. Bortfallsanalysen syftar också till att närmare söka fastställa orsakerna till bortfallet, dvs. *varför* vissa enhetschefer inte besvarat enkäten.

### Resultat från bortfallsanalysen

Bortfallsanalysen baseras på telefonkontakt med ett urval av de mottagare som inte besvarat enkäten. Totalt kontaktades tolv slumpvis utvalda enhetschefer som ej besvarat enkäten. En enhetschef i respektive stadsdel, förutom i Farsta och på Kungsholmen där samtliga enhetschefer inom särskilt boende och hemtjänsten har besvarat enkäten. De som kom att ingå i bortfallsanalysen har blivit kontaktade via telefon för att besvara på nedanstående frågor.

Frågorna som ställdes i telefonintervjuerna var:

- Hur kommer det sig att ni inte har besvarat enkäten?
- Känner ni till kostverksamheten vid äldreförvaltningen i Stockholms stad?
- Om ja, hur har ni använt er av den?
- Vilken typ av resurs skulle ni vilja ha inom området mat och måltider lokalt respektive centralt i staden?

### *Varför har enhetscheferna inte besvarat enkäten?*

Skälet till att enhetscheferna inte valt att besvara enkäten har enligt de intervjuade varit att de har prioriterat bort den på grund av tidsbrist. Flertalet av de intervjuade beskriver att de är överhopade med arbete som enligt dem själva är viktigare att prioritera än att besvara en enkät. Trots att ämnet för dem inte alls är oviktigt. De flesta beskriver också att på grund av att de har "egna" projekt kring maten och måltiden, ännu inte har haft någon större användning av kostverksamheten vid Äldreförvaltningen och har därför inte ansett att de har så mycket att säga om kostverksamheten.

### *Vad känner man till om kostverksamheten vid Äldreförvaltningen*

Nästan samtliga av de intervjuade i bortfallsanalysen förutom en enhetschef som varit föräldraledig under en längre tid kände till kostverksamheten. Flera visste dock inte fullt ut vilka tjänster som kostverksamheten kunde erbjuda. De flesta hade deltagit vid något eller några tillfällen, såsom vid inspirationsdagen och föreläsningar för enhetschefer. Många av de intervjuade hade dock svårt att särskilja vilka utbildningar och föreläsningar som var anordnade av kostverksamheten respektive genom stadsdelens egna projekt.

En av enhetscheferna säger i intervjun att hon har varit inne och "tittat" på det webbaserade utbildningsmaterialet, men att det är svårt att få omsorgspersonalen till datorn. En annan av de intervjuade talar om att de planerat in att under våren gå igenom det webbaserade utbildningsmaterialet. En av de intervjuade nämnde

att de tagit del av kostpolicyn. Ingen av de intervjuade nämnde att de hade utnyttjat rådgivningen per telefon eller läkemedelslistan som kostverksamheten tagit fram.

### *Var skall resurserna finnas?*

I intervjun ställde vi frågan vad man skulle vilja ha tillgång till lokalt i stadsdelen respektive centralt i staden inom området mat och måltider för äldre. De flesta ansåg att utbildning borde tillhandahållas centralt. Dels på grund av att enheterna då skulle ha större möjlighet att utnyttja utbildningen vid flera tillfällen. Flera av de intervjuade beskriver svårigheten för en enhet att undvara flera ur omsorgspersonalen vid ett tillfälle. Att det är bättre om de skulle kunna skicka iväg några åt gången. Flera ansåg också att utbildning skall vara framtagen av staden centralt och då kunna användas av alla, oberoende av vilken stadsdel man tillhör.

Några menar att de resurser som finns ”nära” är lättare att använda. Några påpekar också vikten av att det finns en engagerad person lokalt som kan ”*ta tag i saken*”. Samt att när det kommer ner på individnivå och handlar om specifika ärenden så måste kompetensen finnas lokalt.

Två eftersöker någon som kan komma ut till enheterna och ge handfasta råd kring bland annat matlagning samt att personalen fick möjlighet att ställa frågor.

Medan två av de intervjuade ansåg att allt kan vara centralt placerat och uttrycker att ”*[...]vad som är viktigt är att man har tillgång till någon att rådfråga, i dagens samhälle kan man enkelt ringa eller maila [...]*”, en annan sa ”*[...]om det ligger centralt kan alla vända sig till samma ställe och få samma hjälp [...]*”.

Kostverksamheten ses av flera som en enhet som kan hålla stadsdelar uppdaterade inom området maten och måltiden så att respektive stadsdel slipper göra samma jobb om och om igen.

I bortfallsanalysen kan vi inte se några skillnader mellan de som har respektive inte har besvarat enkäten beroende på vilken stadsdel enheten tillhör eller vilken typ av verksamhet som enhetschefen representerar. Ett vidare syfte med bortfallsanalysen var att närmare söka fastställa orsakerna till bortfallet, dvs. *varför* vissa enhetschefer inte besvarat enkäten. Huvudanledningen till att enhetscheferna inte har besvarat enkäten är bristen på tid, enligt de intervjuade handlar det om att prioritera. Det finns ingen anledning att tro att det finns några systematiska skillnader som kommer att påverka enkätsvaren. Vi kan dock inte dra några statistiskt säkerställda slutsatser från enkäten. Men resultaten kan dock ge en fingervisning av hur enhetschefer inom särskilt boende och inom den öppna hemtjänsten har använt sig av kostverksamheten och hur de ser på kostverksamhetens verksamheter.

## BILAGA 2. TABELLBILAGA

Tabell 8. Redovisning av antal skickade respektive inkomna enkäter, riktade till enhetschefer i egen regi för respektive stadsdel.

Stadsdelsförvaltning	Antal utskickade enkäter	Antal besvarade enkäter	Bortfall (%)
Östermalm	3	-	100
Älvsjö	4	1	75
Södermalm	13	9	31
Spånga-Tensta	4	2	50
Skärholmen	6	5	7
Skarpnäck	3	2	33
Rinkeby-Kista	3	2	33
Norrmalm	4	3	25
Kungsholmen	1	1	-
Hässelby-Vällingby	10	6	40
Hägersten-Liljeholmen	7	3	57
Farsta	9	9	-
Enskede-Årsta-Vantör	12	4	67
Bromma	11	3	73
<b>Totalt</b>	<b>90</b>	<b>50</b>	<b>44</b>



## Enhetschefer, svarsfrekvens för respektive fråga i enkäten

Fråga 6-11. Enhetschefernas bedömning av kostenhetens möjlighet att hjälpa till med att tydliggöra ansvaret och rutinerna kring mat och måltider, egenkontroll och riskbedömning för undernäring.					
Anser du att kostenheten har bidragit till att tydliggöra	Ja	Nej	Vet ej	Bortfall	Totalt
ansvaret kring maten och måltiden för äldre	26	6	14	4	50
ansvaret kring egenkontroll enl. livsmedelslagen	22	11	13	4	50
ansvaret kring riskbedömning för undernäring	21	13	11	5	50
rutinerna kring maten och måltiderna för äldre	26	9	10	5	50
rutinerna kring egenkontroll	24	9	12	5	50
rutinerna kring riskbedömning för undernäring	16	13	16	5	50

Fråga 14. Inom vilka områden finns det behov av fortsatta utbildningsinsatser?		
	Antal	%
Näringslära	18	36
Livsmedelshygien	22	44
Individanpassad kost	22	44
Undernäringproblematik	27	48
Måltidsmiljö	17	34
Egenkontroll	21	42
Annat område*	6	12

\* uppföljning, resultatbedömning, diabeteskost, måltidssituation för personer med demenssjukdom, enklare matlagning, information till brukarna.

Fråga 15. Hur vill Du att dessa utbildningar tillhandahålls?		
	Antal	%
Äldreförvaltningen/kostenheten	11	22
Utbildare som stadsdelen har avtal med	5	10
Utbildning på arbetsplatsen	33	66
Egen kostkompetens i stadsdelen	13	26

Fråga 16-21. Har ni fått ta del av den information som kostenheten tagit fram kring näringslära?					
	Ja	Nej	Vet ej	Bortfall	Totalt
Näringslära	17	10	11	12	50
Livsmedelshygien	16	9	12	13	50
Individanpassad kost	10	11	15	14	50
Undernäringsproblematik	9	12	16	13	50
Måltidsmiljö	15	11	9	15	50
Egenkontroll	14	12	11	13	50

Fråga 23. Har Din enhet använt sig av den rådgivning som kostenheten erbjuder via telefon, e-post och brev?			
	Antal	%	
Ja	3	8	
Nej	27	73	
Vet ej	7	19	
Totalt antal personer som svarade	37	100	
Bortfall	13		

Fråga 25. Finns det behov av en centralt placerad resurs med kostkompetens som kan svara för information och rådgivning inom <i>näringslära, livsmedelshygien, individanpassad kost, undernäringsproblematik, måltidsmiljö och egenkontroll</i> ?			
	Antal	%	
Ja	24	65	
Nej	7	19	
Vet ej	6	16	
Totalt antal personer som svarade	37	100	
Bortfall	13		

Fråga 26 är en följdfråga till fråga 25.

Fråga 26. Bör den centralt placerade kostkompetensen finnas till för såväl egen regi och enskilt driven verksamhet?			
	Antal	%	
Endast egen regi	3	13	
Endast enskilt driven verksamhet	-	-	
Både egen regi och enskilt driven verksamhet	21	87	
Totalt antal personer som svarade	24	100	

<b>Fråga 27. Finns det behov av en resurs med kostkompetens som kan svara för information och rådgivning inom näringslära, livsmedelshygien, individanpassad kost, undernäringssproblematik, måltidsmiljö och egenkontroll lokalt placerad i stadsdelen?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	23	66
<b>Nej</b>	6	17
<b>Vet ej</b>	6	17
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	35	100
<b>Bortfall</b>	15	

Fråga 28 är en följdfråga till fråga 27.

<b>Fråga 28. Bör den lokalt placerade kostkompetensen finnas till för såväl egen regi och enskilt driven verksamhet?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Endast egen regi</b>	5	22
<b>Endast enskilt driven verksamhet</b>	1	4
<b>Både egen regi och enskilt driven verksamhet</b>	17	74
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	23	100

<b>Fråga 29. Känner Du till att kostenheten har utvecklat ett webbaserat utbildningsmaterial som lanserades i oktober 2008?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	28	72
<b>Nej</b>	11	28
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	39	100
<b>Bortfall</b>	11	

\* Fråga 30 och 31 är följdfrågor till fråga 29.

<b>Fråga 30. Har din enhet använt det webbaserade utbildningsmaterialet</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	3	12
<b>Nej</b>	23	88
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	26	100
<b>Bortfall</b>	2	

<b>Fråga 31. Har Din enhet ett behov av ett webbaserat utbildningsmaterial kring mat och måltider?</b>		
	Antal	%
Ja	22	56
Nej	7	18
Vet ej	10	26
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	39	100
<b>Bortfall</b>	11	

<b>Fråga 32. Känner Du till den övergripande kostpolicy som framarbetats av kostenheten?</b>		
	Antal	%
Ja	30	77
Nej	9	23
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	39	100
<b>Bortfall</b>	11	

\*Fråga 33 är en följdfråga till fråga 32.

<b>Fråga 33. Nyttan av kostpolicy enligt de enhetschefer som enligt enkätsvaren känner till kostpolicy som kostenheten tagit fram?</b>		
	Antal	%
Ingen nytta	-	-
Ganska lite nytta	3	10
Nytta	15	50
Ganska stor nytta	4	13
Stor nytta	8	27
<b>Totalt</b>	30	100

<b>Fråga 34. Kostenheten har arbetat fram en läkemedelslista, har Din enhet tagit del av den?</b>		
	Antal	%
Ja	2	5
Nej	31	80
Vet ej	6	15
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	39	100
<b>Bortfall</b>	11	

<b>Fråga 36. Finns det behov av informationsmaterial kring läkemedel och kost?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	31	82
<b>Nej</b>	1	3
<b>Vet ej</b>	6	15
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	38	100
<b>Bortfall</b>	12	

<b>Fråga 37. Finns behov av ytterligare webbaserad information kring läkemedel och kost?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	21	54
<b>Nej</b>	5	13
<b>Vet ej</b>	13	33
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	39	100
<b>Bortfall</b>	11	

<b>Fråga 38. Anser Du att det finns behov av en central samordning för att sprida goda exempel och erfarenheter kring kost- och nutritionsprojekt?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	30	77
<b>Nej</b>	3	8
<b>Vet ej</b>	6	15
<b>Totalt antal personer som svarade</b>	39	100
<b>Bortfall</b>	11	

**Fråga 39. Antal enhetschefer som har använt olika typer av källor för att få information om projekt i andra stadsdelar.**

Källa	Antal
Stockholm stads hemsida	21
Tips från kollegor	21
Kostenheten	8
Öppna nätverk	5
Inspirationsdag	5
Annat*	4

\*Utbildningsansvarig, post, projektledare och ledning för hemtjänsten

**Fråga 40. Kostenheten har genomfört en nulägesanalys av mat- och måltidssituationen inom stadsdelsförvaltningarna, har Din enhet tagit del av denna nulägesanalys?**

	Antal	%
Ja	3	8
Nej	30	77
Vet ej	6	15
Totalt antal personer som svarade	39	100
Bortfall	11	

**Fråga 42. Har din enhet haft nytta av kostenhetens arbete med att utveckla måltidsmiljö?**

	Antal	%
Ja	9	24
Nej	17	45
Vet ej	12	31
Totalt antal svarande personer	38	100
Bortfall	12	

<b>Fråga 44. Behöver stadsdelen enligt din bedömning ett centralt stöd för att verka för en god måltidsmiljö?</b>		
	<b>Antal</b>	<b>%</b>
<b>Ja</b>	13	34
<b>Nej</b>	12	32
<b>Vet ej</b>	13	34
<b>Totalt antal svarande personer</b>	38	100
<b>Bortfall</b>	12	

Fråga 45 är en följdfråga till fråga 44.

<b>Fråga 45. Vilken typ av centralt stöd behövs på Din enhet i frågor kring måltidsmiljön?</b>	
	<b>Antal</b>
<b>Utbildning och handledning</b>	7
<b>Vikarier vid utbildningstillfällen</b>	2
<b>Dietist</b>	2
<b>Nutritionsfrågor</b>	1
<b>Utveckla måltidsmiljön</b>	1

Fråga 46 är en följdfråga till fråga 44.

<b>Fråga 46. Vilken typ av stöd anser Du att Din stadsdel behöver för att verka för en god måltidsmiljö.</b>	
	<b>Antal</b>
<b>Utbildning på arbetsplatsen</b>	14
<b>Stöd lokalt av person med kostkompetens</b>	8
<b>Nätverk i stadsdelen</b>	3
<b>Annat*</b>	1

\* Fortsätta med stadsdelens kostprojekt.





Med start våren 2007 och fram till årsskiftet 2008/2009 bedrev Stockholms stads Äldreförvaltning ett kostprojekt, vars mål var att *”skapa en god matkvalitet i stadens äldreomsorgsverksamheter som också beaktar den sociala samvarons betydelse för måltidsupplevelsen”*.

Utvärderingen visar att detta projekt liksom de som bedrivits lokalt i stadsdelarna skapat en god grund för att staden på sikt kunna leva upp till detta mål. Den nu permanentade kostverksamheten inom Äldreförvaltningen behöver vara en ”koststrategisk motor” i stadens äldreomsorg, fungera som expertfunktion och informationscentrum samt kunna ge stöd för upphandling och uppföljning av mat och måltider. Stadsdelarnas ledning behöver en person med särskilt intresse för och mandat att utveckla allt som har att göra med maten och måltiderna för äldreomsorgstagarna i stadsdelen. Vidare behövs kostkompetens samt tillgång till dietist för det individuella stödet.