



Protokoll (nr 2024:2)

Sammanträdesdatum: 2024-04-15

Lokalt pensionärsråd Centrum

Tid: 10:00–12:00

Plats: Skånegatan 9 A, rum Nämndsalen

Närvarande

Monika Bondesson, avdelningschef hemtjänst, äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen

Emma Højgaard, avdelningschef hemtjänst, äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen

Karin Gréen, avdelningssekreterare hemtjänst, äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen

Britt Palmqvist, RPG

Lena Gustafsson, SPF Seniorerna

Ann-Katrin Blomster, SPF Seniorerna

Nina Jonnerhag, SPF Seniorerna

Kenneth Strandborg, SPF Seniorerna

Charlotte Kaurin, PRO Göteborg

Anita Danielsson, PRO Göteborg

Anna-Lena Stjernlöf, SKPF

Anna Ekskog Hallmén, SKPF

Ann Odin, SKPF

Agneta Wirén, HBT-Seniorerna

Brittmo Bernhardsson, Anhörig Göteborg

Adjungerade:

Sofia Azami, kvalitetsutvecklare avdelning service, äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen

Eva Buxfeldt, enhetschef för Fridkullas Vård- och omsorgsboende, äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen

Helena Skärby, verksamhetschef hemtjänst Centrum 1, äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen



§ 1 Mötets öppnande

Monika Bondesson hälsar alla välkomna och förklarar mötet öppnat.

§ 2 Närvaro

Närvaro tas upp, se förteckning på sida 1.

§ 3 Godkännande av dagordningen

Dagordningen godkänns.

§ 4 Information om maten på vård- och omsorgsboende i Centrum

Sofia Azami, kvalitetsutvecklare avdelning service, och Eva Buxfeldt, enhetschef för Fridkullas Vård- och omsorgsboende, deltar. Bildspel visas (bilaga 4).

Sofia Azami berättar om arbetet med att utveckla mat och måltider på Göteborgs Stads vård- och omsorgsboenden. Arbetet utgår från Livsmedelsverkets nationella riktlinjer och från lokala styrdokument. Några insatser är:

- Måltidsombud på varje enhet
- Checklista för måltider
- Regelbundna egenkontroller kring nattfasta och måltidssituation
- Utbildning av medarbetare
- Delaktighet från hyresgäster genom ombud och måltidsråd

Maten ska vara näringsriktig, god och säker, och måltidssituationerna ska vara trivsamma. Lunch och middag levereras från köket, och ska stå för hälften av det dagliga näringsinnehållet. Resten av näringsinnehållet ska komma från frukost och flera mellanmål, som tillreds av omsorgspersonal.

Eva Buxfeldt berättar om Fridkullas Vård- och omsorgsboendes satsning på mat och måltider. Personalen bakar ofta bröd, lagar mat och dukar upp hotellfrukost. Boendets matkostnader överstiger budget, men det hämtas igen på andra områden eftersom satsningen ger både nöjda hyresgäster och nöjda medarbetare.

Frågor och kommentarer från föreningarna

HBT-seniorerna frågar om det finns statistik över förekomsten av undernäring?

Sofia svarar att det inte finns någon sammantagen statistik i Göteborg, men för alla som flyttar till vård- och omsorgsboende ska en riskbedömning göras kring nutrition, fall och sår.

§ 5 Information om utskrivning från sjukhus och projekt Förstärkt hemgång

Johanna Karlsson, verksamhetsutvecklare och projektledare, deltar. Bildspel visas (bilaga 5).

Johanna Karlsson berättar om huvuddragen i utskrivningsprocessen. Det är viktigt att sjukhus, regional primärvård (vårdcentral, rehab) och kommunal primärvård (hemsjukvård, rehab) samverkar med och kring individen, bland annat genom planeringsmöten. Utgångspunkten är att man ska återgå till sitt vanliga hem efter en sjukhusvistelse. Men om detta inte är möjligt, kan man ansöka om plats på korttidsboende för att där få vård, omsorg och rehabilitering under begränsad tid.

Projektet Förstärkt hemgång syftar till att fler ska kunna gå från sjukhus direkt till det egna hemmet. Målgruppen är personer som uttrycker oro inför att komma hem, men vars omvårdnadsbehov kan mötas med insatser från hemtjänst.

Projektet har utvecklat arbetssättet "Förstärkt hemgång", en tidsbegränsad insats som beslutas av socialsekreterare. Insatsen innebär bland annat omfattande stöd från hemtjänst, med extra kontinuitet och tid utifrån den enskildes behov. För att möta oro är också tidig information och dialog en viktig del av insatsen. För närvarande pågår en pilot i stadsområde Centrum.

Frågor och kommentarer från föreningarna

SPF Seniorerna framför att sjukhusen har så ont om vårdplatser att kommunen inte kan ta emot alla som skrivs ut, och frågar hur många färdigbehandlade patienter som ligger kvar på sjukhus?

Monika Bondesson svarar att antalet varierar, men för närvarande ligger på en ej acceptabel nivå.

HBT-seniorerna har inför dagens möte ställt en fråga om varför det verkar helt fullt på korttidsboendena och omöjligt att få plats där just nu?

Protokoll (nr 2024:2)

Sammanträdesdatum: 2024-04-15

Monika Bondesson svarar att detta är en av förvaltningens högst prioriterade frågor som man arbetar med på flera sätt. Dels genom att få fler att känna sig trygga med att komma hem efter en sjukhusvistelse, vilket kan minska efterfrågan på korttidsplatser. Dels med att effektivisera hanteringen av lediga lägenheter på vård- och omsorgsboenden, så att de som ska flytta dit från korttidsboende inte behöver vänta i onödan. På längre sikt handlar det om förebyggande insatser och om att arbeta för att hemmet ska bli en fungerande bas för vården vilket är en viktig del i omställningen till en nära vård.

Anhörig Göteborg framför att det är mycket bra med planeringsmöten, men understryker att det vill till att patient och/eller anhöriga känner till möjligheten och har ork att kräva ett möte.

SPF Seniorerna framför att problem med att planeringsmötena brister även har lyfts på regionens pensionärsråd.

§ 6 Dialog om kvalitet i hemtjänsten utifrån artikel i GP (punkt anmäld av PRO)

PRO Göteborg har utifrån artikeln ”[Folkes liv slutade i smuts - trots hemtjänst sex gånger om dagen](#)”, publicerad i Göteborgs-Posten den 3 mars, anmält en dialog om hur det kunde hända, vad som gjorde det möjligt och vad hemtjänsten kunde ha gjort för att förhindra det. PRO Göteborg undrar varför ingen slog larm.

Helena Skärby, verksamhetschef för hemtjänsten i Centrum 1, deltar. Helena kan inte gå in på det enskilda fallet, men beskriver hur hemtjänsten generellt arbetar med att följa upp avvikelser. Ledningsgruppen analyserar regelbundet avvikelser i syfte att undvika liknande händelser. Hemtjänstens personal uppmärksammar ofta när det finns ökade behov, men det är den enskildes självbestämmande som i slutändan avgör.

Monika Bondesson understryker vikten av att händelser som den som uppmärksammats i GP granskas. Det är viktigt att stärka hemtjänstens personal i att göra orosanmälningar när man möter ohållbara hemsituationer – historiskt finns en tendens att man anpassar sig och gör det bästa av situationen.

Pensionärsrådet för dialog om kvaliteten i hemtjänsten, och tar bland annat upp den enskildes autonomi, möjligheten att ta hjälp av god man/förvaltare, anhörigas roll, vikten av ett öppet kommunikationsklimat samt personalens utbildningsnivå.

§ 7 Övriga frågor

Inga punkter.

§ 8 Summering av mötet och punkter till kommande möten

Monika Bondesson informerar om planerade punkter till kommande möten.

Ytterligare punkter kan anmälas via mail till sekreterare.

16 september

- Information om tandvård för äldre, med besök från äldretandvården/Folktandvården
- Mat i hemtjänsten, med möjlighet att testa mat från Sodexo

11 november

- Information om rehab, med besök från verksamhetschef

Monika Bondesson tackar för ett bra möte med givande dialoger, och förklarar mötet avslutat.

Mat och måltiden inom vård- och omsorgsboende i centrum

2024-04-15

Sofia Azami, kvalitetsutvecklare

Eva Buxfeldt, enhetschef, Frikullas vård- och omsorgsboende



Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen

Ordinära och särskilda boenden – hemtjänst och äldreboenden



Göteborgs Stads policy för måltider

- kommungemensam för livsmedel, mat och måltider

Reglerande styrande dokument

► Policy
Riktlinje
Regel
Anvisning
Rutin
Instruktion

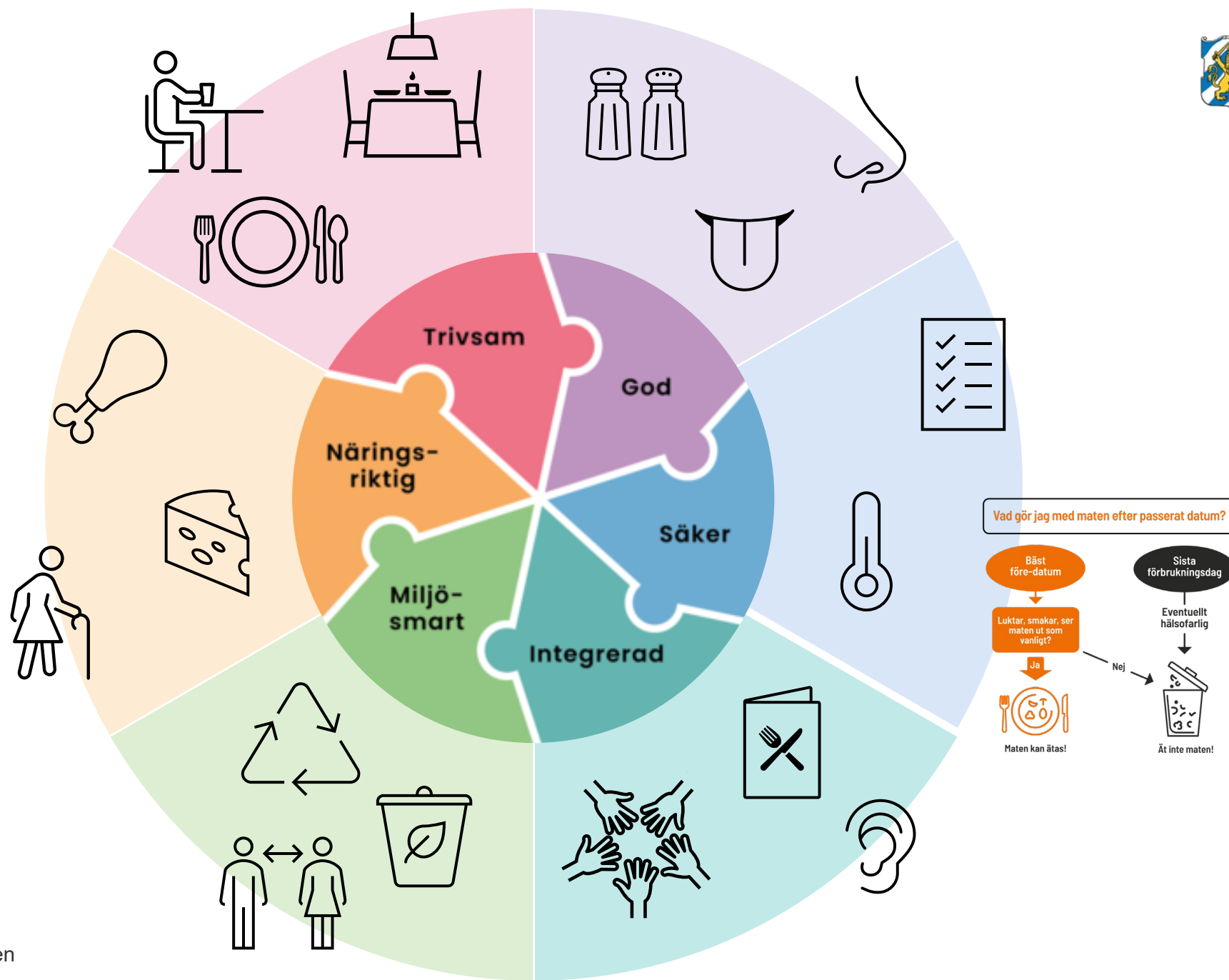


Göteborgs Stads anvisningar för måltider inom Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen



Reglerende styrande dokument

Policy
Riktlinje
Regel
► Anvisning
Rutin
Instruktion



Checklista för måltider	OK
Inför måltid	
Vid hantering av mat gäller rent förkläde, rena händer och uppsatt hår.	
Planering för raster och arbetsuppgifter görs så att måltiden kan bli lugn och lämpligt bemannad.	
Informera alltid vikarier och praktikanter om vilka rutiner som gäller vid måltider.	
Inför varje måltid presenteras dagens meny muntligt och skriftligt.	
Förbered serveringsvagn, med exempelvis • måltidsdryck • uppläggningsfat och skålar • dessertservis	
Hantera mattransport eller hämta matvagn. Kanske någon gäst vill hjälpa till.	
Halvtimmen innan maten serveras	
Börja duka tidigast 30 minuter före måltiden.	
Värm tallrikar, uppläggningsfat och skålar i ugn eller micro. Varma tallrikar håller maten varm längre.	
Duka med tydliga kontraster, låga bordsdekorationer efter årstid, duk eller bordstablett, servetter, glas och bestick. Annan dukning kan förekomma på demensenheter.	
Duka fram kryddor och lämpligt tillbehör beroende på dagens meny, exempelvis rödbetor, senap eller lingon. Allt som står på bordet tillhör kommande måltid.	
Vid behov möblera om efter dagssituation och antal måltidsgäster.	
Möbler, hjälpmedel och servis är anpassade till enskildas behov. Det är viktigt med rätt stöd vid funktionsnedsättning, så att det blir möjligt att själv vara aktiv vid måltiden.	
Förberedelser som skapar lugn vid måltiden är bland annat avklarade toalettbesök, ge hjälp till hen som behöver innan måltiden samt följ de som behöver support till matsalen och till sin sittplats.	
Stäng av TV, radio, mobiltelefoner och andra störande ljud. Diskmaskinen kan slås på efter att måltiden är över. Ljudet kan vara störande.	
Om önskemål finns, sätt på lugn och harmonisk musik på mycket låg volym.	
Tänd lämplig belysning i matsalen.	
Mat förbereds eller serveras i nära anknäpning till att den skall ätas. Då bibehålls näringsämnen och maten ser tilltalande ut.	

Måltidsobservation - Egenkontroll

Datum

Enhet

Måltidsobservation - Egenkom		Datum
Enhet	Fynd vid observationer & förslag på förändringar	
Rummet		
Framkomlighet Är det lätt att komma fram med rullatorer och rullstolar utan att behöva flytta på möbler?		
Placering av möbler Hur är borden placerade? Långbord eller små grupper? Får individen bestämma själv var den vill sitta?		
Avskärmning Finns det möjlighet till att sitta och äta avskilt för den som önskar?		
Sittställning Finns det möjlighet att sitta i vanlig stol för den som sitter på rullstol annars? Hur är bordens höjd? Kommer rullstolen under bordet?		
Dukning När dukas det? Kan de boende hjälpa till vid dukningen? Hur ser dukningen ut? Använder man av kontraster vid dukning? Är det lätt att se besticken och glasen på bordet? Val av färger på dukar? Blommor på bordet?		
Anpassning Finns specialanpassat porslin och hjälpmedel för dem som behöver?		
Belysning Hur är belysningen över matbordet? Hur är det med reflexer och motljus?		
Störande ljud Är TV/radio avstängda? Några störande ljud som diskmaskin, mobiltelefon spring eller från mediciner som krossas?		
Hellheten Är rummet välkommande?		
Äta i egen lägenhet Hur måltidsituationen ser ut för de hyresgäster som äter sin mat i lägenheten?		

Sofia Azami, ~~Redaktion: 13.05.2016~~ Göteborgs stad

observationer & förslag på
tegar

vid observationer & förslag

Näringsriktiga måltider

- Energi- och näringsbehov
- Måltidsordning
- Dagligt energi- och näringsintag
- Berikade måltider
- Dryck som energikälla
- Nattfasta



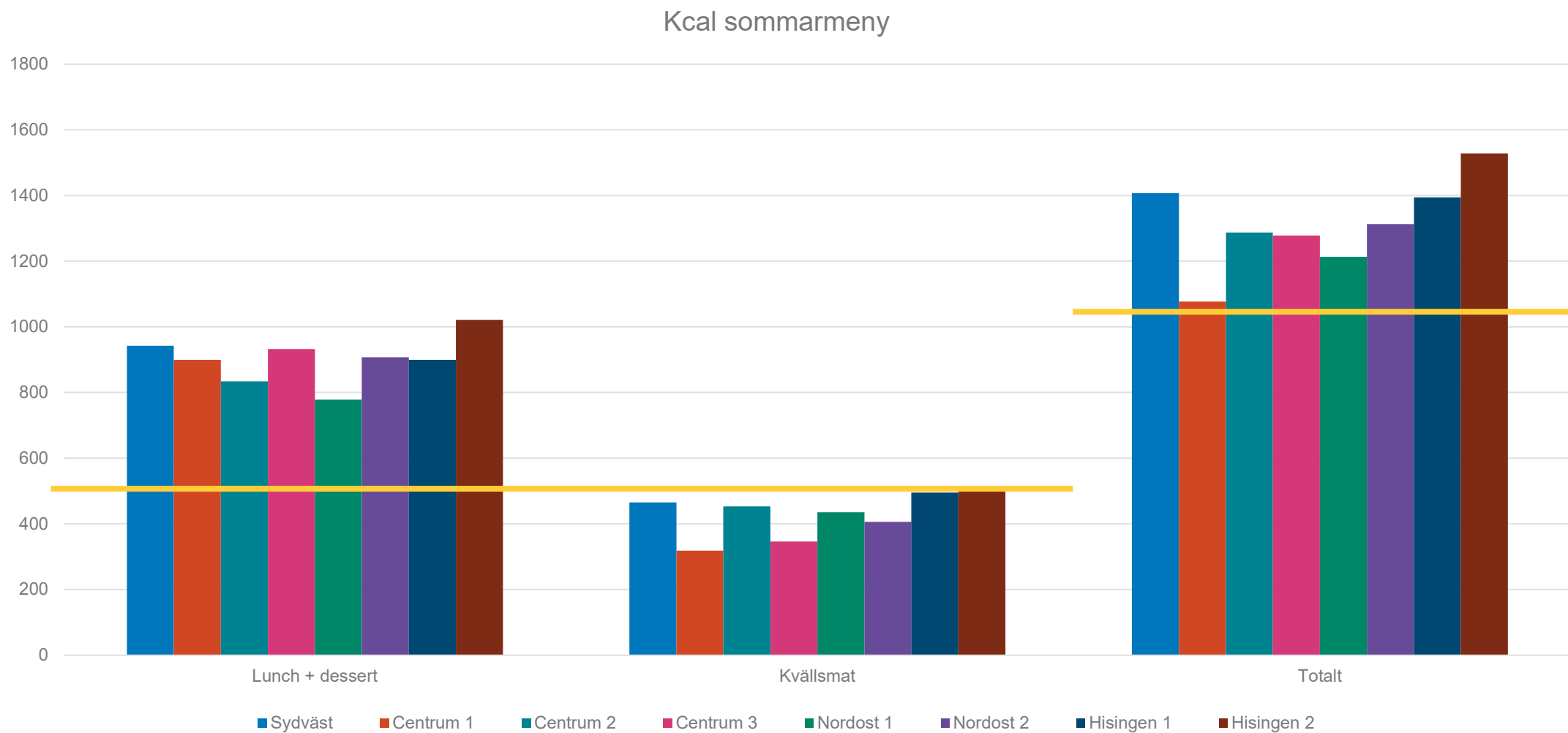
**Närings-
riktig**

Energi- och proteinfördelning

Måltid	Cirkatid	Kcal	Protein
Sängkantsmat	7-8	125	5
Frukost	8-10	400	15-20
Mellanmål	11-12	200	5-10
Lunch	13-14	600	20-25
Mellanmål	15-16	200	5-10
Kvällsmål	18-19	475	15-25
Mellanmål	20-22	200	5-10
Nattmål enligt önskemål		2150 kcal	80-100 gram



Variation mellan områden - kalorier



Variation mellan områden – protein i gram



Mellanmål med energi och protein



Projektets leveranser



Aktiviteter:



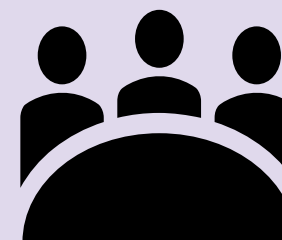
Göteborgs
Stad

Foodix –

det digitala videobiblioteket



Nätverk medarbetare fördjupat uppdrag



Webbutbildning + utbildningsplan kapitel 1

Välkommen till utbildningen Mat och måltider på vård- och omsorgsboende.

I den här utbildningen får du lära dig om bra mat och måltider för äldre. Med kunskapen kommer du att kunna ta hand om omsorgstagarna så att de får den energi och näring som de så väl behöver. På så sätt förebygger vi undernäring och hjälper omsorgstagarna att bevara hälsa. Målet är också att kunskapen ska bidra till ökad trygghet och nöjdhet.

Utbildningen utgår från "Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen" från Livsmedelsverket. Riktlinjerna utgör övergripande rekommendationer för hur verksamheterna bör arbeta för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande och hälsa.



Måltidsråd

Måltids möte



Vad söker du efter?



Välkommen till FOODIX

Här nedan finner du våra olika moduler som finns tillgängliga enligt planen för er prenumeration.

Är du ny användare? Titta på filmen [Vi bakom Foodix](#) och [introduktion till plattformen](#)

Säker mathantering. Svinn

Klicka in här!

Det gröna köket. Den pedagogiska måltiden

Klicka in här!

Värdskap. Elsmart i köket

Klicka in här!

Måltider i omsorgen. Husmanskost

Klicka in här!

Möte

Måltidsråd för hyresgäster på enheten

2 ggr per år

Fördjupat uppdrag måltid ansvarar

Samtal vid bord om mat och måltidsmiljön.

Måltidsmöte – med representant från köket

2 ggr per år

Enhetschef ansvarar

Synpunkter på maten och menyn. Planering aktiviteter. Rutiner och leveranser.

Måltidsråd för alla hyresgäster på huset – med representant från köket

2 ggr per år

Enhetschef ansvarar

Synpunkter på maten och menyn.



Hem



Utbildningskatalog



Personligt



Hantera anmälningar



GRADE Administration



Göteborgs Stad



Del 1 - Mat och måltider f...

Här får du lära dig om mat och måltider för äldre personer samt äldres behov av näring.

Börja →



Del 2 - Mat och måltider f...

Här får du lära dig om mat och måltider för äldre personer samt äldres behov av näring.

Fortsätt →



Del 3 - Mat och måltider f...

Här får du lära dig om mat och måltider för äldre personer samt äldres behov av näring.



Del 4 - Mat och måltider f...

Här får du lära dig om mat och måltider för äldre personer samt äldres behov av näring.

Aktiviteter tom augusti



Välkommen till utbildningen Mat och måltider på vård- och omsorgsboende.

I den här utbildningen får du lära dig om bra mat och måltider för äldre. Med kunskapen kommer du att kunna ta hand om omsorgstagarna så att de får den energi och näring som de så väl behöver. På så sätt förebygger vi undernäring och hjälper omsorgstagarna att bevara hälsa. Målet är också att kunskapen ska bidra till ökad trygghet och nöjdhet.

Utbildningen utgår från "Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen" från Livsmedelsverket. Riktlinjerna utgör övergripande rekommendationer för hur verksamheterna bör arbeta för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande och hälsa.



SoL + HSL



Mellanmål:

- Budget stämmer
- Meny frukost och mellanmål
- Inköpslista livsmedel



Välkommen till utbildningen Mat och måltider för dig som arbetar i kök

I den här utbildningen får du lära dig om bra mat och måltider för äldre. Med kunskapen kommer du att kunna ta hand om omsorgstagarna så att de får den energi och näring som de så väl behöver. På så sätt förebygger vi undernäring och hjälper omsorgstagarna att bevara hälsa. Målet är också att kunskapen ska bidra till ökad trygghet och nöjdhet.

Utbildningen utgår från "Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen" från Livsmedelsverket. Riktlinjerna utgör övergripande rekommendationer för hur verksamheterna bör arbeta för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande och hälsa.



Handbok för djupat uppdrag måltid

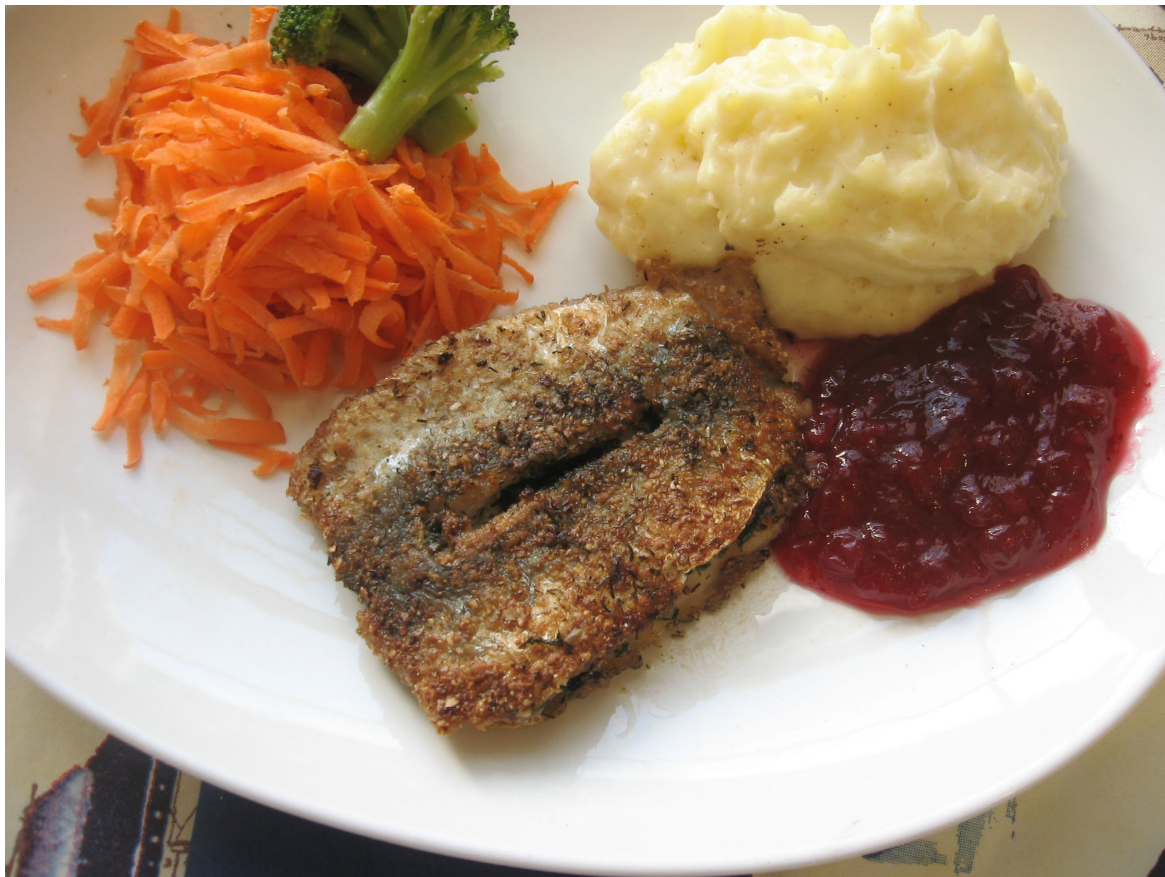
Material – tips och recept



De viktiga tillbehören



Göteborgs
Stad



Tillbehörslista

Flera maträtter har ett klassiskt tillbehör, se lista nedan. De som inte har ett bestämt tillbehör blir mer tilltalande om de gameras med färska örter. Erbjud gärna tillbehör enligt nedan eller annat tillbehör enligt önskemål från gästen.

Maträtt	Tillbehör som passar till
Kött/Fågel	
Blodpudding	Lingon
<u>Carbonara</u>	Riven parmesan/ost
Fläskpannkaka	Lingon
Fläskstek	Gelé eller äppelmos
Hamburgare med bröd och dressing	Skivad tomat, isbergssallad, inlagd gurka, ketchup
Kalkon	Gelé
Kalvsylta (Serveras kall)	Inlagda rödbetor eller rödbetssallad
Kalops	Inlagda rödbetor
Korv med bröd	Ketchup, senap, bostongurka, torkad lök.
Kålpudding/kåldolmar	Lingonsylt
Köttfärssås	Ketchup, riven parmesan/ost, färsk basilika
Köttgryta	Garnera med färska örter t.ex. persilja
Köttkorv/fläskkorv	Senap
Nöt-stek	Lingon, gelé, inlagd gurka
Pannbiff/köttbullar/köttfärslimpa	Lingonsylt eller gelé, inlagd gurka
Pytt i panna	Inlagda rödbetor och stekt ägg
Rimmat kött (fläsk och oxkött)	Senap eller pepparrot
Sjömansbiff	Inlagd gurka/inlagda rödbetor
Ärtsoppa	Senap

Information på Digitala navet



StartService, support och stöd i arbetetMin anställningLedning och styrningOrganisationVård, omsorg och stödKärnverksamheterRedaktörsinslag

Digitala navet

SidinformationAvancerad läsare

StartService, support och stöd i arbetetMin anställningLedning och styrningOrganisationVård, omsorg och stödKärnverksamheterAktuelltRedaktörsinslag

Digitala navet

SidinformationAvancerad läsare

Start / Kärnverksamheter / Vård, omsorg och stöd / IBIC - Individens behov i centrum / Projekt implementering av anvisningar för måltider

Projekt implementering av anvisningar för måltider

Här finns information om projektet "Implementering av anvisningar för måltider inom Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen.

Anvisningarna som antogs i november 2022 ska säkerställa att förvaltningen följer Göteborgs stads policy för måltider. Projektet riktar sig mot vård- och omsorgsboende och målet är att

- anvisningarna är kända och följs
- det finns en tydlig process som anger ansvar och roller för att öka likvärdigheten vad gäller innehåll i måltider, måltidssituation och måltidsmiljö
- det finns en plan för fortsatt implementering av anvisningarna samt för hur de ska följas upp.

Hitta på sidan

- Hela staden
- Projektplan

Nyheter

Nätverk fördjupat uppdrag måltid

Kunskapsstöd och utbildningar

Recept och mellanmålsmenyer

Checklista för måltider

Måltidsråd

Måltidsmöte

Måltidsobservation

Egenkontrollprogram Livsmedelshygien

Göteborgs StadSharePoint

Sök på Digitala navet

StartService, support och stöd i arbetetMin anställningLedning och styrningOrganisationVård, omsorg och stödKärnverksamheterAktuelltRedaktörsinslag

Digitala navet

SidinformationAvancerad läsare

Utkastet sparades 2024-04-08

Projektplan

Nyheter

Nätverk fördjupat uppdrag måltid

Kunskapsstöd och utbildningar

Recept och mellanmålsmenyer

Checklista för måltider

Måltidsråd

Måltidsmöte

Måltidsobservation

Egenkontrollprogram Livsmedelshygien

Dokument och länkar

Struktur Nätverk fördjupat uppdrag måltid

Uppdragsbeskrivning kontaktschef måltid

Uppdragsbeskrivning medarbetare fördjupat uppdrag måltid

Kontakter

Emma Forsberg Davachi

Äldre- och omsorgsförvaltningen

Senast uppdaterad: 2024-04-08

Om du har synpunkter på innehållet på sidan kan du [kontakta innehållsansvarig](#).

Var du hittar ett fel, exempelvis ett felaktigt eller en bristande länk på en av kontakterna, publiceras denna

Hållbar stad – öppen för världen

Leva gott hela livet

Goda exempel från verksamheterna

Goda och näringsrika mellanmål



Måltider med det lilla extra





Bon appetit!



Göteborgs
Stad







Hållbar stad – öppen för världen





Socialstyrelsens brukarenkät 2023

Resultat kring frågorna om måltidssituationen och hur maten smakar

2023	Offentlig regi	Enskild regi	Totalt Göteborg	Centrum	Fridkullas Vob	Riket totalt
Måltidssituationen	65	68	66	67	76	68
Maten smakar	67	69	68	74	85	73

Tack för att ni lyssnat!

Kontakt

verksamhetsutvecklare.maltid@aldrevardomsorg.goteborg.se

Äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen, Göteborgs Stad

Det är viktigt med
en balanserad kost!



@herregudco

Utskrivning från sjukhus
Förstärkt Hemgång

Utskrivning från sjukhus



Korttidsplats

Vad är det som gör att det verkar helt fullt och omöjligt att få plats där just nu?

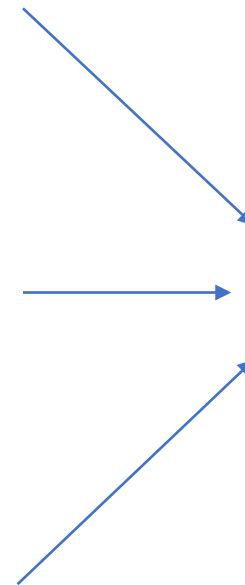


Rapport – Trygg hemgång

Omhändertagande i eget boende kan innebära högre kvalitet och effektivitet jämfört med andra boendeformer

Korta ledtider och möjliggöra smidigare utskrivningsprocess

Mer omfattande vård- och omsorgsbehov den första tiden efter utskrivning.



Förstärkt hemgång

Förstärkt hemgång

Projektidé

Projektet bidrar till att 186 platser ska möta behovet av korttidsboende för utskrivningsklara patienter i Göteborgs stad genom att...

...Identifiera och utveckla arbetssätt för förstärkt hemgång från sjukhus som gör att fler personer än tidigare kan återgå till ordinärt boende i stället för till korttidsboende utan ökad andel återinläggning under projektet.

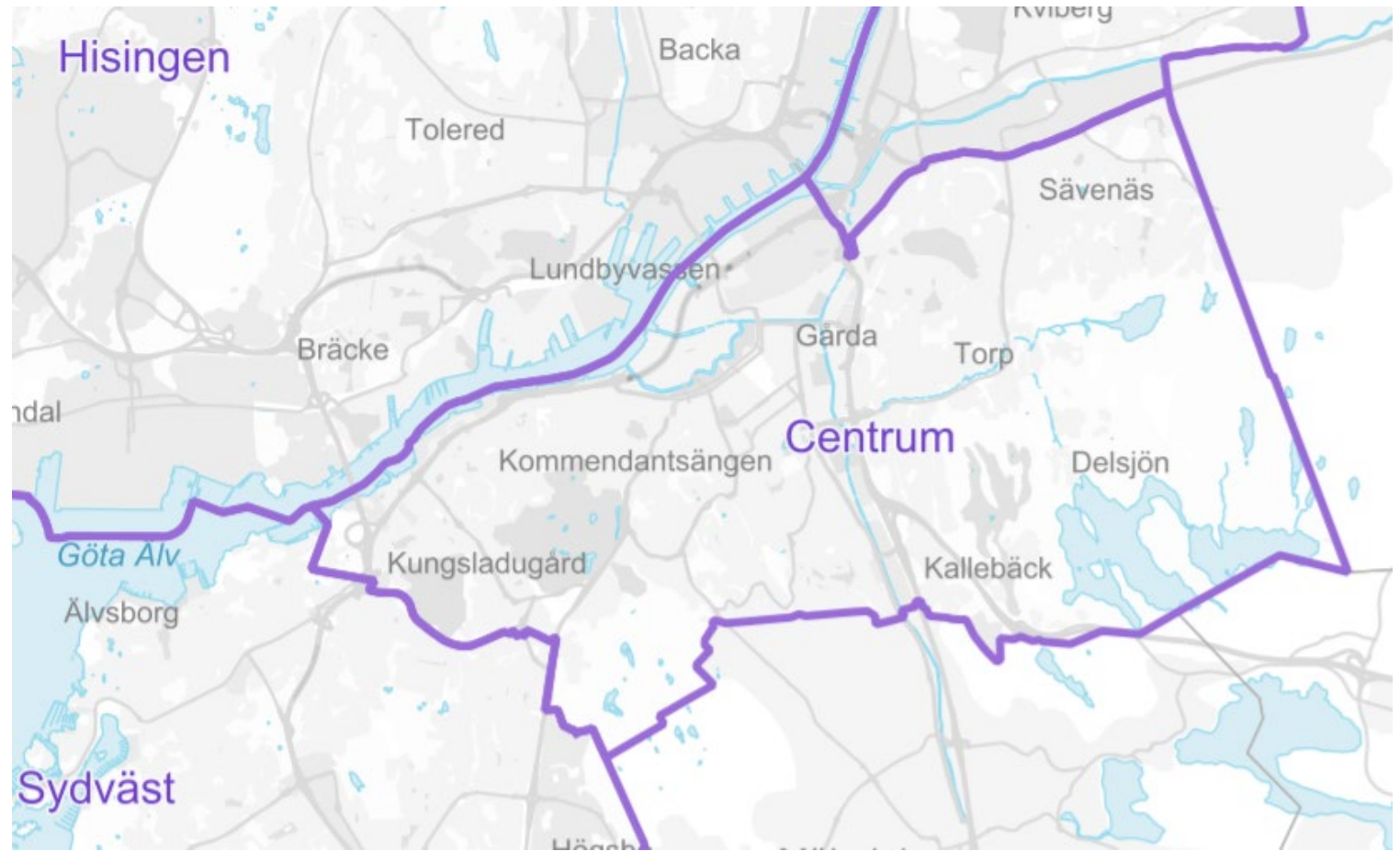
Projektmål

Pilot

240304 – 240531
Kålltorpsgatan



240422-240531
Skånegatan
Första Långgatan



Vad ingår i förstärkt hemgång?

- Syfte: Öka en individs **trygghet** inför, vid och den första tiden efter hemgång från sjukhus
- Utökad **tid**
- Skriftlig **information** på sjukhus
- **Uppstartsbesök** vid hemgång
- **Kontinuitet** - Individens mottagningsombud/fast omsorgskontakt är i möjligaste mån den individen träffar under förstärkt hemgång.
- **Samverkan** mellan professioner.
- Tidsbegränsat beslut: **2 veckor**



Målgrupp

- **Oro och/eller otrygghet inför att gå hem** men där **behoven av vård och omsorg kan tillgodoses med punktinsatser** (insatser av hemtjänst och inte personal tillgänglig dygnet runt).
- **Bostadens utformning** ska så långt som möjligt inte utgöra ett hinder.
- Beslutet gäller för nya omsorgstagare alternativt för omsorgstagare med redan befintligt hemtjänstbeslut där det finns omfattade behov.