

# INNOVATIONSUPPHANDLING X

## -med fokus på äldres måltidssituation

### Uppföljning av Piloten i Gävle

#### – 1 år efter genomförande av matlagning på äldreboende i Valbo.

Gävle Piloten har handlat om att utmana befintlig stordrift av mat o måltid till äldre genom att personalen själva planerat, gjort inköp och lagat middagsmålet till de äldre på tre avdelningar vid Furugårdens äldreboende i Valbo under en tidsperiod av sex månader från december 2012 till maj 2013, se Rapporten om Pilot kommun Gävle på [www.innovationx.se](http://www.innovationx.se)

Umeå universitet samverkade under perioden med Innovationsupphandling X, där olika studier på de äldres matintag och måltidssituation undersöktes, en rapport om detta finns på [www.innovationx.se](http://www.innovationx.se) Förberedande arbete utfördes innan pilotprojektstart för att möjliggöra ett genomförande. Det arbetet innefattade i första hand kompetenshöjande insatser och förberedande möten i arbetsgruppen samt informationsmöten med anhöriga. Syftet med uppföljningen är att få en uppfattning om hur pilotprojektet i Valbo påverkat ordinarie drift på kort och på lång sikt.

Uppföljningen genomfördes genom intervjuer med nyckelpersoner/nyckelfunktioner som medverkat på något sätt i projektet, från kommunledning till verksamheten närmast den äldre.

Sammanlagt genomfördes fyra intervjuer.



### Resultat av uppföljningen

Pilotprojektet i Gävle har upplevts som mycket positivt av de som varit engagerade eller berörda på något sätt och de har känt sig delaktiga i processen. Pilotprojektet har visat på goda resultat både när det gäller mat och måltidsupplevelsen men även att äldre har ökat i vikt och att svinnet minskat markant.

Det finns en uttalad vilja från verksamheten och de anhöriga att få möjlighet att fortsätta att laga mat på avdelningarna. I första hand på grund av att det fanns så många positiva effekter för de äldre och omsorgspersonalen men också för att det var mer ekonomiskt. Maten blev inte dyrare under pilotprojektet än den ordinarie måltidslösningen.

De äldre på äldreboendet i Valbo visade sin uppskattning av matlagning på plats, genom att äta mer och att de kom ut i det gemensamhetsutrymme som finns i nära anslutning till köket. Personalen som deltog i matlagningen är fortfarande engagerad och har fått mer kunskap och intresse omkring mat och måltidssituationen, vilket gör att de smakar av maten, serverar den i porslinskarotter, dukar trevligt och tänker på miljön runtomkring. De positiva effekterna av ökad kommunikation mellan omsorgspersonalen på de tre avdelningarna avtog efter avslutat projekt. De mjuka värdena gör stor skillnad att ha rätt person på rätt plats är avgörande för slutresultatet. Arbetslag har fått möjlighet (Egen rådgighet) att laga mat till äldre där de arbetar men kännedom om detta är bristfällig ute i verksamheten. Sodexo upplevs ha tagit till sig kunskapen från projektet och kryddar maten på ett mer tillfredställande sätt enligt personalen. Pilotprojektet upplevdes vara för kort och skulle ha drivits i minst ett år ansåg personalen och cheferna. De involverade hann precis hitta sina roller och rutiner när det var dags att avsluta pilotprojektet. Som ett annat konkret resultat är att det har tagits ett kommunalt beslut, att vid ombyggnation och nybyggnation alltid bygga för möjlighet att laga mat på avdelningarna vid äldreboenden inom kommunen. Det framgår att det finns glapp i den kommunala strukturen eftersom det finns en vilja från både verksamheten och från politiken, men ingen ser sig som ansvarig för genomförandet. Det är även oklart vem som har ansvaret och skall göra arbetet därför måste ansvarsfördelningar vara tydliga och förankrade på alla nivåer i kommunen, så att alla som arbetar har mandat.

Det finns en hel del lärdomar att dra av pilotprojektets genomförande för eventuellt kommande genomförande av mat och måltidsaktiviteter på äldreboenden uti i olika kommuner. Mer beskrivning av verksamhetens resultat kommer att beskrivas i projektet Innovationsupphandling X slutrapport under 2015.

#### **Kortsiktiga effekter av pilotprojektet:**

- Äldre äter mer mat över hela dagen.
- Äldre ökar generellt sett i vikt.
- Svinnet minskar totalt sett med ca 70 %.
- Personalen delar erfarenheter av matlagning mellan avdelningarna, vilket har lett till en bättre kommunikation än innan.
- Vetskapen om att det går att göra förändringar gör jobbet intressantare och det ger en bra känsla hos personalen.
- Anhöriga är mer nöjd.

#### **Långsiktiga effekter av pilotprojektet:**

- Kommunen har beslutat att vid om- och nybyggnation alltid bygga för möjlighet att laga mat på avdelningar.
- Arbetslag har fått möjlighet (Egen rådgivning) att laga mat till äldre där de arbetar.
- Sodexo har tagit lärdomar av projektet och arbetar för att möta kundernas behov på ett bättre sätt, med mer smak på maten och intentioner att servera lättare men mer näringsberikade middagar.
- Pilotprojektet har bidragit till en kompetenshöjning hos personalen om värdet av mat och måltid, vilket gör att det lyfter måltidssituationen.

Om kommunen väljer att gå vidare med frågan och ger fler avdelningar eller enheter möjlighet till att laga mat på plats så är det viktigt att:

- ▶ Frågan om mat och måltid prioriteras i kommunen.
- ▶ Politiska beslut.
- ▶ Rätt avtal.
- ▶ En/flera eldsjäl(ar) (projektledare) med tydligt mandat att driva förändringsarbete.
- ▶ Uppföljningsrutiner, löpande utvärdering med utvecklingspotential.
- ▶ Kompetenshöjande insatser för personal.
- ▶ Möjlighet att rekrytera personal med kunskap och intresse för mat och måltid.
- ▶ Samverkans rutiner/möten mellan olika aktörer som politik, tjänstemän, inköpsamordnare, upphandlare, personal, kostexpertis, anhöriga.
- ▶ Resurs med ökad kompetens för att planera, köpa in, fördela och fungera som rådgivare till avdelningarna.

**Anette Jonsäll**

**Sigrid Pettersén**

**Anders Sköldunger**

**Forskare Innovationsupphandling X**