



Handläggare

Emelie Flodberg
0152-33 12 88

Socialnämnden

Förbättrade måltider inom SÄBO, särskilt boende

Förslag till beslut

Socialnämnden beslutar att

1. ge socialkontoret i uppdrag att fortsätta motverka undernäring och verka för en förbättrad upplevelse av måltiden genom den föreslagna inriktningen för mat och måltider för äldre.

Beskrivning av ärendet

På särskilt boende (SÄBO) för äldre har 58% av de boende risk för undernäring enligt kvalitetsregistret Senior Alert. Undernäring ökar risken för andra skador som trycksår och fall men även påverkan på allmäntillståndet som förvirring, yrsel, svaghet och för tidig död. En måltidsutredning genomfördes 2020 av en extern aktör i samarbete mellan Socialkontoret och Teknik och Servicekontoret. Utredningen kom fram till att Strängnäs kommun har brister i hela måltidskedjan och det behöver tas kontroll över måltiderna genom att skapa struktur och en hållbar måltidskedja med en tydlig ansvarsfördelning. Utifrån dessa resultat sökte Socialkontoret och Teknik och servicekontoret gemensam finansiering via horisontella medel till Projektet *Förbättrade måltider för äldre inom särskilt boende*. Projektet inleddes i januari 2022 och har fortlöpt under året. En dietist har anställts som projektledare och har drivit projektet med fokus på att samordna måltidsarbetet i de olika verksamheterna, samt att jobba fram tydligare rutiner för hur måltidsarbetet ska gå till inom kommunens enheter med de boendes behov och önskemål i fokus. Under projekttiden har intervjuer genomförts för att inhämta de boendens åsikter om måltiderna, rutiner har tagits fram för måltidsarbetet samt för att förebygga och behandla undernäring. Under hösten har även insatser gjorts för att implementera måltidsrutinen genom att utbilda all omvårdnadspersonal inom SÄBO i samband med enheternas planeringsdagar.

Projektet har lagt en grund till fortsatt arbete med en förbättrad kvalitet samt en struktur för ett bättre samarbete i måltidsarbetet. Projektet förslår i slutrapporten ett antal förbättringsområden som Socialkontoret och Måltidsservice gemensamt behöver arbeta vidare med. Åtgärderna innefattar bland annat fortsatta utbildningsinsatser av personal inom både vård, omsorg och måltidsservice samt fortsatta utredningar av hur mat och måltider på bästa sätt ska tillredas, erbjudas och serveras inom äldreomsorgen för att förebygga undernäring genom att



servera måltider av adekvat kvalitet och genom att kunna möta de boendes behov och önskemål.

Ekonomiska konsekvenser för kommunen

Beslutet medför inga ekonomiska konsekvenser för kommunen.

Övriga konsekvenser

Det föreslagna beslutet verkar i enlighet med Socialkontorets kontorsplan, för en ökad andel boende på särskilt boende som anser att måltiden är en trevlig stund samt ett minskat matsvinn inom äldreomsorgen.

Uppföljning

Socialnämnden följer upp genom brukarenkäten "Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?".

Socialkontoret ansvarar för uppföljningen av måltidsarbetet. Detta sker årligen av dietisten. I uppföljningen ingår följsamhet till gällande rutiner, de äldres upplevelse av måltiderna genom brukarenkäten, mätningar av dygnsfasta och kvalitetsregistret samt matsvinn.

Beslutsunderlag

Rapport, Slutrapport Förbättrade måltider inom SÄBO särskilt boende, 2023-02-15

Bilaga, Projektplan Förbättrade måltider inom SÄBO särskilt boende, 2022-03-16

Beslutet skickas till

-

Marjo Savelius
Socialchef



Handläggare

Emelie Flodberg

Dokumenthistorik och beslut

Projektname: Förbättrade måltider inom särskilt boende

Projektperiod: 2022-01-09- 2022-12-30

Datum	Författare	Version	Ändringsbeskrivning
2023-01-13	Emelie Flodberg	1.0	
2023-01-27	Emelie Flodberg	1.1	Förtydligande av sammanfattning och utfall av projektet
2023-02-06	Marjo Savelius, socialchef Anna Werner, kontorschef Teknik och servicekontoret	1.1	Beslut om godkännande slutrapport



Innehåll

1. Bakgrund	2
2. Sammanfattning av projektet och utfall	3
3. Utfall av projektet	5
3.1. Summering utifrån projektmål	5
3.2. Summering utifrån effektmål	5
3.3. Intervjuer med boende på särskilt boende (SÄBO)	6
3.4. Måltidsrutin för särskilt boende	7
3.4.1. <i>Workshops planeringsdagar</i>	8
3.4.2. <i>Konsistensanpassad kost - Lättuggat</i>	9
3.5. Nätverk för måltidsombud	10
3.6. Rutin för att förebygga och behandla undernäring	10
3.7. Genomgång av beställningar utanför avtal	11
3.8. Uppdragsbeskrivning för dietist i Strängnäs kommun	12
4. Ekonomiskt utfall	12
5. Sammanfattning av erfarenheter och lärdomar	12
6. Uppföljning av effekter och nyttor	12

1. Bakgrund

Undernäring är ett utbrett problem inom äldreomsorgen som ökar risken för andra skador som trycksår och fall men även påverkan på allmäntillståndet som förvirring, yrsel, svaghet och för tidig död. Enligt Hälso- och sjukvårdslagen ska varje kommun ha fungerande rutiner för att förebygga och behandla undernäring inom våra verksamheter. På särskilt boende (SÄBO) för äldre har ca 58% av de boende risk för undernäring enligt kvalitetsregistret Senior Alert, såväl i riket som i Strängnäs kommun. Enligt brukarenkäten ”Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?” som genomförs av Socialstyrelsen, har Strängnäs kommun sämre bedömningar kring måltiderna än både medelvärdet för Sverige och medelvärdet för Sörmland. Enkäten visar med andra ord att de äldre i vår kommun inte är nöjda med maten och måltiderna de får i kommunens äldreomsorg. Att inte vara nöjd med maten ökar risken för undernäring ytterligare.

För att komma till rätta med detta har Strängnäs kommun beslutat att förbättra måltiderna inom äldreomsorgen. För ett par år sedan påbörjades ett samarbete mellan Socialkontoret och Teknik- och servicekontoret och som efter det har genomfört en måltidsutredning. Denna kom fram till att Strängnäs kommun har



brister i hela måltidskedjan. Det behöver tas kontroll över måltiderna genom att skapa struktur och en hållbar måltidskedja med tydlig ansvarsfördelning. Det blev upprinnelsen till detta projekt med fokus på att förbättra äldreomsorgens måltider inom särskilt boende.

2. Sammanfattning av projektet och utfall

Projektet *Förbättrade måltider för äldre inom särskilt boende* inleddes i januari 2022 och har fortlöpt under året. Projektet finansierades med horisontella medel mellan Socialkontoret och Teknik- och servicekontoret. En dietist har anställts som projektledare och har drivit projektet för att komma i gång med arbetet med förbättrat samarbete mellan de olika verksamheterna, samt att jobba fram tydligare rutiner för hur måltidsarbetet ska gå till inom kommunens enheter med de boendes behov och önskemål i fokus.

Vid verksamhetsbesöken och i intervjuerna visas en stark känsla av "vi och dom", både mellan omvårdnadspersonal och måltidspersonal samt boende och måltidspersonal. Det finns få tillfällen att mötas, det saknas ofta förståelse för varandras arbetssituation och kompetens vilket gör att skuld läggs på varandra när det inte fungerar med måltiderna. Det tycks vara lättare att "skylla på varandra" än att arbeta med förbättringar i den egna verksamheten.

Vikten av bra mat och måltider för äldre har lyfts på agendan både inom SÄBO och måltidsservice genom de olika aktiviteter som genomförts under året, både inom projektet och genom andra pågående projekt. Personcentrerat arbetssätt har lyfts i verksamheterna via måltidsrutinen som tagits fram och vid planeringsdagarna för SÄBO där huvudfrågan varit *Vad är viktigt för den som bor på SÄBO och ska äta måltiden?*

Måltidsrutinen för särskilt boende och rutinen för förebyggande och behandling av undernäring har lagt grunden för ett fortsatt arbete för att säkerställa näringsmässigt väl sammansatta måltider som serveras på ett tilltalande sätt, för ökad nöjdhet med måltiderna och minska förekomst av undernäring. Genom gemensamma rutiner för samtliga verksamheter som arbetar med måltiderna på SÄBO skapas gemensamma arbetssätt och ökad patientsäkerhet utifrån näringsintaget.

Slutsatsen är att projektet lagt en grund för måltidsarbetet men att Strängnäs kommun behöver arbeta vidare med förbättring av måltiderna. Mycket av det som observeras under projektets gång känns igen från beskrivningarna i måltidsutredningen från år 2020. Det visar på att arbetssätten med måltiderna måste förändras för att få till en förbättring för de äldre. Det finns en tydlig roll för dietist i kommunen att hålla ihop måltidsutvecklingsarbetet över kontorsgränserna samt att stötta med kunskap i ledning och verksamhet samt att arbeta med kunskapshöjande insatser i verksamheterna.



Behov av förbättringsområden som framkommit under året som behöver arbetas vidare med efter avslutat projekt är:

- Implementering av måltidsrutinen inom SÄBO. Initialt kommer den att följas upp genom uppföljningsmöten i samband med APT på samtliga enheter.
- Utbildning av personal för att säkerställa kompetens hos både omvårdnadspersonal och legitimerad personal. All personal inom hälso- och sjukvården kommer genomgå Socialstyrelsens utbildning "Ett näringsrikt samarbete" under 2023, något som längre fram även kan erbjudas omvårdnadspersonal och biståndshandläggare.
- Utbildning av måltidspersonalen för en förbättrad konsistensanpassning av kosten för de som behöver detta samt utbildning av legitimerad- och omvårdnadspersonal för att kunna använda den konsistensanpassade maten på rätt sätt.
- Socialkontoret och Teknik- och servicekontoret behöver arbeta vidare med resultaten och erfarenheterna från projektet med måltidsvärdar inom SÄBO. Måltidsvärdarna har visat att det går att påverka nöjdheten på måltiderna, underlätta för personalen samt korta nattfastan, genom att avsätta tid för en måltidsutbildad person som kan ta huvudansvar för att förbereda och servera måltiderna.
- Det är behövs en översyn av hela måltidsmodellen för servering av dygnets alla måltider inom SÄBO för att se vilken mat som serveras, på vilket sätt den tillagas, levereras och serveras samt vad som faktiskt äts upp. Detta ligger nu till grund för en kommande förstudie för att se över hela måltidsmodellen för att skapa ett effektivt och patientsäkert måltidssystem för kommunens SÄBO utifrån våra förutsättningar i Strängnäs kommun.
- För att minska klyftorna mellan de olika verksamheterna behöver det skapas tillfällen att träffas och prata om problemen som upplevs kring måltiderna. Det kan vara måltidsråd eller andra mötesformer där boende, omvårdnadspersonal och kockar från köken kan få en ökad förståelse för varandra.
- Fokus i detta projekt har varit SÄBO men problemet med undernäring uppkommer oftast redan innan man flyttar dit. Ett liknande förbättringsarbete behöver även startas upp inom ordinärt boende för äldre, för att tillgodose bra måltider redan från första kontakt med Socialkontorets verksamheter.

Aktiviteter och tidsplaner för nödvändiga förbättringsarbeten behöver samlas i en handlingsplan som förslagsvis tas fram av arbetsgruppen för måltidsutveckling.



3. Utfall av projektet

3.1. Summering utifrån projektmål

- *Identifiera och sammanställa vad brukarna anser är viktigt för att förbättra måltiderna inom boendet för att säkerställa att förbättringsarbetet sker med brukarens behov i fokus.*
- *Skapa en tydlig rutin för dygnets alla måltider samt vad som bör ingå i måltidsarbetet inom särskilt boende för att säkerställa att samtliga enheter följer gällande rekommendationer för måltider inom äldreomsorgen.*
- *Ta fram ett underlag till Måltidsservice, så att avtal för livsmedelsinköp kan anpassas så det motsvarar behovet som finns för de boende inom SÄBO.*
- *Tydliggöra rollen för måltidsombud inom särskilt boende i Strängnäs kommun samt skapa ett nätverk för dessa personer för enklare informationsöverföring mellan olika enheter samt möjlighet till fortbildning inom nutritionsfrågor.*
- *Tydliggöra rutinen och anvisningen för behandling av undernäring inom Strängnäs kommun med fokus på nutritionsåtgärder för att säkerställa en undernäringensbehandling enligt evidens och med nutritionsvårdsprocessen som utgångspunkt.*
- *Framtagen arbetsbeskrivning för ny funktion, dietisttjänst i Hälso- och sjukvården, Strängnäs kommun för att tydliggöra rollen för fortsatt arbete efter projektets avslut.*

Utfall: Projektmålen har uppnåtts genom utförda leveranser av samtliga aktiviteter som planerades under året. Se vidare under varje leverans.

3.2. Summering utifrån effektmål

Förbättra äldreomsorgens måltider så att äldre på särskilt boende kan äta den mat de vill och tycker om och inte drabbas av undernäring.

Förbättrade måltider för äldre inom särskilt boende i Strängnäs kommun med brukarens behov i fokus, vilket leder till mer nöjda brukare samt mindre förekomst av undernäring.

Ökad trygghet för all personal kring ansvarsfördelning samt vad som förväntas utifrån måltiderna, vad ska serveras och till vem.

Ökad följsamhet till kommunens måltidspolitiska program i alla verksamheter som är involverade i måltider på särskilda boenden.



Utfall: Projektet har jobbat mot samtliga effektmål under året, lagt en grund och skapat förutsättningar för att fortsätta arbeta mot bättre värden och effekter. Det är ännu tidigt att förvänta sig förbättring på nyckeltalen, men värdena bör fortsätta följas för att se att insatserna ger förbättringar på sikt.

3.3. Intervjuer med boende på särskilt boende (SÅBO)

Under våren genomfördes semistrukturerade intervjuer med 20 av de äldre som bor på våra särskilda boenden. I samband med intervjuerna deltog projektledaren vid lunchen på avdelningarna. Det är viktigt att lyfta fram att det finns avdelningar där det är en väldigt trevlig miljö kring måltiden. Där har personalen en bra arbetsfördelning, det upplevs lugnt i matsalen, personalen ser till varje individs behov och ser till att alla får det som önskas till måltiden. Men det finns även sämre exempel. På flera avdelningar är stämning tyckt och personalen upplevs se måltiden som en arbetsuppgift som ska ”bockas av” snarare än att det är en trevlig stund för gemenskap och samvaro. Personalens stress är påtaglig och bristen på organisation är tydlig där de springer mellan larm, brickor som ska till lägenheter och att servera de som sitter i matsalen. Vid servering står personalen ofta långt från matgästerna och lägger upp maten på tallriken. De äldre ser inte maten som serveras, i stället ropar personalen frågor om vilken och hur mycket mat som önskas.

De äldre beskriver i intervjuerna att omvårdnadspersonalen är generellt väldigt uppskattad, men uppfattas ofta som stressade vilket gör att de äldre inte vill be om något extra för att inte vara till besvär. Måltidsmiljön uppfattas av vissa boende som rörig eftersom personalen springer runt i lokalen och det kommer störande ljud från kök och diskmaskin. Ingen i intervjuerna lyfter något kring den fysiska miljön som möblering, belysning eller liknande. Däremot pratar flera äldre om känslan vid måltiderna, där vissa har trevligt sällskap i matsalen, medan andra upplever ensamhet eller tryckt stämning. Alla uppskattar inte gemenskapen i matsalen eller har svårt med förflyttningen dit och äter i stället i sin lägenhet. En av intervjupersonerna lyfte att måltiderna ibland var för täta, som när de serverar middag redan en timma efter avslutat fika.

Det framkommer kritik att maten inte smakar bra, men i intervjuerna blir det tydligt att det inte gäller alla. Somliga tycker om maten och andra inte, några tycker maten är smaklös och några att den är för kryddad. Vissa livsmedel lyfts specifikt i flera intervjuer. Exempelvis potatisen, som upplever många som överkockt eller korv, där många upplever att skinnet är för hårt eller för segt. Menyn uppfattas av flertalet som ensidig med för mycket grytor och gratänger. I intervjuerna lyfts önskemål om mer husmanskost och separerade maträtter där man ser vad man äter. Det är också viktigt att det smakar ”som det ska”.

I intervjuerna frågade vi speciellt om frukosten, som avdelningarna själva ordnar. De flesta var nöjda med utbudet men somliga uppger att man saknar något de ätit tidigare i livet. Två av de intervjuade saknade en specifik brödsort och har då löst det genom att köpa själva på affären.



Slutsatser: Det är viktigt med trivsamma måltider för att de äldre ska vilja komma ut och äta tillsammans. Det kan minska känslan av ensamhet och göra att de äldre ska se fram emot måltiderna. När måltiderna uppskattas äts också maten upp och detta är en förutsättning för att minska risken undernäring på våra särskilda boenden. Personalens arbetsfördelning vid måltiden har en viktig betydelse för att undvika onödigt spring och skapa lugn för de som sitter i matsalen och även för personalen. Det är viktigt att personalen inte glömmet bort att se över måltidmiljön för de som väljer att inta sina måltider inne i sin lägenhet. Personalen har en viktig roll att bidra till en god stämning och se att alla kan känns sig inkluderade i gemenskapen. Det kan innebära att delta i måltiden via omsorgsmåltid men också att jobba med ”spelregler” i matsalen så att inte enstaka individer skapar en otrevlig måltidsmiljö för övriga.

Menyn är redan idag anpassad till äldre, men ändå uppfattar många att de inte känner igen alla maträtter och har svårt att identifiera vad det är som serveras. Det visar att en kommunikation mellan boenden och Måltidsservice är fortsatt viktigt för att hitta en meny som passar flera. Eftersom maten skickas varm från centralköken blir det ibland långa varmhållningstider vilket påverkar kvaliteten på maten och kan vara en förklaring till att maten inte smakar som man tänker sig att den ska smaka. Fortsättningsvis behöver det skapas en struktur över hur maten planeras, beställs och serveras för att höja matens kvalitet och därmed skapa mer personcentrerade måltider.

Utifrån utbud på frukost och mellanmål är det viktigt att dels erbjuda näringsriktigt sammansatta måltider, dels att försöka tillmötesgå de önskemål som finns. När boende får det som önskas höjs troligtvis också nöjdheten med måltiderna och mer av maten äts upp. För att erbjuda frukost och mellanmål med hög näringsstäthet krävs kunskap samt resurser att skapa variation så att måltiderna uppfyller näringskraven och kan locka de äldre att äta, även när aptiten är sämre. Erfarenhetsmässigt begär inte äldre gärna om något extra, därför är det viktigt att det finns kompetens att fånga upp och förstå behoven hos den enskilde. Redan vid inflyttning till boendet behöver personalen fånga upp tidigare preferenser hos de äldre, innan personen hunnit anpassa sig till verksamhetens villkor och kultur.

Sammanfattningsvis visar intervjuerna och besöken på avdelningarna att för att öka nöjdheten hos våra boende måste alla jobba personcentrerat; se och lyssna till varje individs önskemål och behov.

3.4. Måltidsrutin för särskilt boende

Socialstyrelsen vill att samtliga kommuner har en rutin för genomförandet av dygnets sex måltider, vilket tidigare har saknats i Strängnäs kommun. Rutinen skapades av projektets arbetsgrupp under våren 2022 utifrån gällande nationella riktlinjer. Under våren hade ledningsgruppen inom Äldreomsorg tagit fram ett antal anvisningar kring måltider. Dessa reviderades och inkluderades i den gemensamma för att samla alla rutiner och anvisningar i samma dokument för att



underlätta att alla ska arbeta på samma sätt. I rutinen tydliggörs bland annat planering för dygnets alla måltider, nattfasta, specialkost, måltidsmiljö samt måltidernas innehåll. Ansvarsfördelningen kring måltiderna för samtliga funktioner skrivs in i rutinen. Måltidsrutinen skickades ut till referensgruppen som fick lämna synpunkter innan den godkändes av styrgruppen i juni 2022. Dokumentet finns i nu Socialkontorets processkarta samt i Måltidservice interna mapp för rutiner. Rutinen kommer revideras årligen. Uppdateringsavsvaret ligger hos dietisten.

Viktiga punkter som kan kräva förändrade arbetsätt inom SÄBO är:

- Så snart som möjligt, gärna vid inflyttning, fånga upp varje individs behov och önskemål kring mat och måltider, innan man anpassar sig till verksamheten
- Erbjud sex måltider dagtid, alltså erbjudande om mellanmål även förmiddag
- Senarelägga kvällsmål för att korta nattfastan
- Beställning av specialkost och konsistensanpassning ska ordinerar av sjuksköterska för att specialkost ska serveras utifrån medicinsk ordination och följas upp i enlighet med vårdprocessen
- Ökad valfrihet bland livsmedel och drycker vid frukost och mellanmål för att så långt det går för att anpassa till individens behov och önskemål

3.4.1. Workshops planeringsdagar

Som en del i implementering av måltidsrutinen har dietisten medverkat vid samtliga SÄBO-enheters planeringsdagar under hösten år 2022. En halvdag per enhet har avsatts för att göra rutinen känd och för att komma i gång med förändrade arbetsätt. Första delen var en genomgång av måltidsrutinen, vilka viktiga förändringar som behöver göras, främst med utgångspunkt på individens önskemål och behov samt ökad förmåga till självbestämmande. I workshopformat fick grupperna sedan jobba med sina målbilder för hur de inte vill och vill jobba med måltiderna samt vilka är första och viktigaste stegen är för att närma sig målbilden. Alla jobbade engagerat och bidrog med tankar och synpunkter. Målbilden för hur man vill jobba är samstämmig bland omvårdnadspersonalen på de olika enheterna.

Huvudpunkterna som lyftes är:

- Fin och lugn måltidsmiljö med fint dukade bord
- Maten är smakligt tillagad och serverad i rätt temperatur. Alternativa maträtter finns samt en variation av tillbehör och dryckesalternativ
- Uppläggningsen sker tillsammans med den äldre så att varje person får bestämma hur det ser ut på hens tallrik
- Personalen är strukturerad i sitt arbete och arbetar effektivt utan att stressa.



- Personalen visar på engagemang, närvaro samt en vilja att bidra till en god måltidsmiljö
- De boende ser fram emot måltiderna och känner sig välkomna. De upplever att de blir sedda och lyssnade på, vilket bidrar till god aptit och välmående.

Slutsatser: Något som blir väldigt tydligt under planeringsdagarna är att omvårdnadspersonalen känner sig otillräckliga när de inte kan hinna med och rätta till vid måltiderna. De vet hur de skulle vilja att det fungerade vid dukning och servering av maten. De vill hjälpa till att bidra till en trevligare måltidsmiljö, men förmår inte genomföra det arbetssätt som skulle behövas. Dels lyfter personalen tidsbrist, dels okunskap hos en del personal kring hur man ska göra samt en avsaknad av förståelse för hur det borde fungera och vikten av att det fungerar, för att alla ska få en trevlig måltidsmiljö. Personalen från Kristinagården (som haft ett projekt med måltidsvärdar som sköter måltiderna) lyfter fördelarna att ha någon som är i köket och har tid att lägga fokus bara på maten. Nu när projektet tagit slut finns en stor oro att det inte ska fungera lika bra längre. Personalen beskriver att de boende uttrycker att de saknar måltidsvärdarna som bidrog till att måltiderna blev trevligare. Måltidsvärdar eller på annat sätt avsatt personal till måltidsarbetet på avdelningarna skulle vara ett sätt att säkerställa kompetens samt minska risken att viktiga delar av måltidsarbetet prioriteras bort till förmån för mer akuta göromål.

3.4.2. Konsistensanpassad kost - Lättuggat

I samband med framtagandet av måltidsrutinen framkom brister i utbudet av konsistensanpassad kost. Logopedförbundet beräknar att 50–80 % av alla som bor på SÄBO för äldre har någon form av dysfagi (tugg- och sväljproblematik).

Att inte kunna tugga och svälja säkert leder ofta till undernäring och kan i värsta fall leda till livshotande tillstånd. Det är alltså ett stort och viktigt område att se över. Steget mellan den vanliga maten (normalkosten) och timbalkost är stort och därför ansågs det nödvändigt att direkt lägga till ett mellansteg som benämns *lättuggat*. Införande skedde from vecka 40. Syftet var att öka tillgängligheten av maten till fler samt att undvika att individer serveras timbalkost i onödan. Att ordinerar timbalkost är ett stort ingrepp i val- och variationsmöjligheten för individen. Denna kost bör ordinerar när det bedöms vara enda sättet att tillgodose matintaget exempelvis pga. dysfagi med stor risk för felsväljning. Alternativet *lättuggat* innebär en anpassning av proteindelen av måltiden till ett mer lättuggat alternativ, medan övriga måltiden är lika som för normalkosten. Måltidsservice har tagit fram alternativ utifrån det som serveras på den ordinarie meny och alternativet kan enkelt beställas i stället för exempelvis helt kött. Dietisten har funnits med som stöd i arbetet.



Slutsatser: Vid uppföljning i samband med nätverksträffen för huvudmåltidsombuden i december, beskrivs alternativet lättuggat som mycket omtyckt och att det fungerat bra för de äldre som har beställt det. Som en del i det fortsatta förbättringsarbetet för måltider på SÄBO är det önskvärt att ta ett helhetsgrepp i utbildning och förbättring av samtliga konsistensanpassade alternativ för att öka kvaliteten på dessa måltider.

3.5. Nätverk för måltidsombud

Måltidsombud (tidigare kostombud) ska finnas på varje avdelning inom SÄBO. En uppdragsbeskrivning togs fram av Äldreomsorgens ledningsgrupp under våren. Denna har inkluderats i måltidsrutinen. För att underlätta kommunikation och kontaktvägar har man nu sammanställt en maillista för samtliga måltidsombud och återupptagit arbete med nätverksträffar för ombuden. Träffarna har syftet att skapa kontakter, dela erfarenheter och skapa tillfällen för fortbildning. Dietisten sammankallar till dessa träffar två gånger per år och är även ansvarig för att hålla nätverkslistan uppdaterad. Samtliga måltidsombud bjöds in till en första träff på kommunhuset i september. Med på träffen var även kvalitetssamordnaren från Måltidsservice och en kock från ett av tillagningsköken. Under mötet gavs tillfälle att lära sig mer om förändringarna som skett avseende måltidsbeställningarna från köken samt en kort genomgång av nya måltidsrutinen.

Inför sommaren beslutade Äldreomsorgen att utöka med en ombudsroll som huvudmåltidsombud. Det har tillsatts ett huvudombud per enhet med 20 % avsatt arbetstid för att fokusera på måltidsarbetet. Det är viktigt att skapa tillfällen att prata med kollegor med samma uppdrag att kunna bolla idéer och hitta inspiration tillsammans med. Nätverksträffar för huvudmåltidsombuden planeras ca 8 gånger per år och kommer delvis genomföras digitalt för att effektivisera tidsåtgången. Första mötet genomfördes i december 2022 där tyvärr mindre än hälften av ombuden deltog. Nya möten är planerade för 2023. Om deltagandet fortsätter att vara lågt behöver man utvärdera formen för nätverket.

3.6. Rutin för att förebygga och behandla undernäring

Medicinsk ansvarig sköterska har tillsammans med dietist och sjuksköterskorna på SÄBO jobbat fram rutinen *Att förebygga och behandla undernäring*. Fokus är att tydliggöra nutritionsvårdsprocessen genom att sätta upp behandlingsmål, tydliga åtgärder (vem gör, när och hur mycket) samt planerad uppföljning av insatserna. I rutinen tydliggörs behandlingsstegen för att i första läget jobba med den vanliga maten och först i nästa steg lägga till kosttillskott (exempelvis näringsdrycker) eller annan artificiell nutritionsbehandling. I samarbete med dietist i Eskilstuna kommun har det även tagits fram en lathund för sjuksköterskornas ordination av kosttillskott för att säkerställa att rätt produkter ordinerar till rätt patient.



Under arbetet med undernärringsrutinen framkom ett behov av utbildning för SSK i användning av förtjockningsmedel samt berikningspulver eftersom det nu är tydligt att SSK ordinerar och beställer dessa till boendet. Dietisten höll en kort praktisk och muntlig utbildning i samband med ett sjuksköterskemöte. Detta ses som ett steg i att öka tryggheten i nutritionsordinationer på SÄBO.

Slutsatser: Grunden finns nu för gemensamma arbetssätt att arbeta med undernäring. Det bedöms finnas ett fortsatt behov av utbildning kring undernäring för samtliga personalgrupper som träffar individer med undernärringsproblematik för att kunna förebygga och behandla undernäring på ett säkert sätt.

3.7. Genomgång av beställningar utanför avtal

Under året har en genomgång gjorts av de varor som enheterna inom SÄBO gjort hos den upphandlade grossisten Menigo. Fokus var på varor som beställs utanför avtalet (alltså icke upphandlade varor). Efter genomgång gjordes följande slutsatser:

Det är en stor variation mellan hur många varor som beställs utanför avtal på respektive enhet (19–95 unika artiklar). Variationen kan bero på interna regler kring vad man beställer inom respektive utanför avtal, men även en individstyrd uppfattning om vad som ska eller får beställas samt ren okunskap kring avtalen och hur de fungerar.

Varor som ofta beställs utanför avtal är lättöl, läsk, kolsyrat vatten, cider, ägg, sylt och marmelad, senap och ketchup, mjölk, pålägg och kaffe. Samtliga varugrupper finns upphandlade. Man beställer alltså varor utanför avtal, även fast motsvarande vara finns upphandlad. Dels är vi skyldiga att hålla oss till avtalet, men det kostar även mycket pengar att beställa fel vara.

Här följer ett exempel där sex enheter gjort samma beställning där man beställer utanför avtal: Skivad smörgåsgurka från Felix för 499 kr i stället för upphandlade Eko och KRAV-märkta skivade gurkan från Felix för 333 kr.

En annan iakttagelse är att flera enheter beställt Bregott i portionsförpackning. Ett kostsamt sätt att beställa Bregott som inte heller är bra ur en miljösynpunkt med tanke på förpackningsmaterialet. Beräkningar visade att det skulle vara billigare att köpa in nya portionsskålar varje månad och servera Bregott ur dagligen än att köpa portionsförpackningarna.

Slutsatser: Endast enstaka produkter hittades som bör läggas till på avtalet eftersom de beställs av många, ofta och ingår idag inte i avtalet (O'boy samt fiberhavregryn). Denna information har lämnats till Måltidsservice som håller i avtalet. Lärdomen av denna genomgång var alltså inte att man behöver justera avtalet, utan att man behöver bli bättre på att följa avtalet som gäller och att bli lite klokare i sina inköp för att pengarna inte ska gå åt till onödigt dyra varor.



3.8. Uppdragsbeskrivning för dietist i Strängnäs kommun

En uppdragsbeskrivning är framtagen och godkänd av styrgruppen.
Sammanfattning av uppdragsbeskrivningen:

Dietisten är en legitimerad specialistfunktion inom nutrition och nutritionsbehandling för vård och omsorg som arbetar evidensbaserat

- Kontorsövergripande uppdrag för Socialkontoret
- Verksamhetsutveckling
- Kompetenshöjande insatser
- Kvalitetsuppföljning
- Samordning av nutritionsrelaterade nätverk
- Konsultation för legitimerad personal i enskilda nutritionsbehandlingar
- Länk mellan olika kontor och verksamheter i arbetet med måltider

4. Ekonomiskt utfall

Projektet har finansierats av horisontella medel och då finansierat dietistens lön under projektiden.

5. Sammanfattning av erfarenheter och lärdomar

Projektet har fungerat på ett effektivt sätt i genomförande och beslut tack vare styrgruppens representation i samtliga verksamheter. För att samarbetet med utveckling av äldreomsorgens måltider ska fortsätta fungera är det beslutat av styrgruppen att fortsätta träffas 4 gånger per år och där i mellan träffas en arbetsgrupp för måltidsutveckling bestående av verksamhetscheferna för Måltidservice, Äldreomsorg (SÄBO samt Hemtjänst), Myndighet samt Hälso- och sjukvård. Dietisten kommer vara sammankallande till båda grupperna.

Ett observandum när styrgruppen endast kommer att samlas 4 gånger per år är att prioriteringen av dessa möten kommer att vara mycket viktigt för att undvika att det saknats representation. Det kan leda till onödigt långa beslutstider och fördröjningar av arbetet.

6. Uppföljning av effekter och nyttor

Dietisten kommer att i sitt fortsatta uppdrag ha ett ansvar för uppföljning av måltidsarbetet samt att samordna förbättringsarbeten för måltider inom Socialkontorets verksamheter, tillsammans med arbetsgruppen för måltidsutveckling. Hon kommer även att vara sammankallade för nätverken för måltidsombud från SÄBO. Det viktigt att dietisten bjuder in Måltidservice på de möten där de berörs så att de inte glöms bort, Socialkontorets verksamheter oftast har en naturlig representation.



Dietisten kommer att träffa samtliga enheter inom SÄBO under våren för att följa upp implementeringsarbetet av måltidsrutinen. Med denna åtgärd jobbar vi också vidare med förbättringar utifrån nattfastan där ett senarelagt kvällsmål bedöms vara den viktigaste åtgärden. Brukarenkäten skickas ut av Socialstyrelsen årligen och där kan vi följa upp nöjdheten hos våra äldre, men även kontinuerligt via måltidsråd på varje enhet som ska genomföras varje kvartal. Det finns ingen planerad mätning av nattfastan inför år 2023, men är något som behöver planeras in förslagsvis under hösten för att följa upp och ge återkoppling till enheterna om åtgärderna har gett resultat.

Arbetet med att implementera ”Rutinen för att förebygga och behandla undernäring” kommer att inledas. Under 2023 genomförs kompetenshöjande insatser för all personal inom Hälso- och sjukvård (tidigare Hemsjukvård) i området undernäring och mat och måltider för äldre. För att minska undernäring behöver all personal inom äldreomsorgens verksamheter få en ökad medvetenhet hur de kan upptäcka risk för undernäring, sätta in åtgärder, utföra dem samt att följa upp.

För att säkerställa kvalitet och innehåll på vad som serveras kommer ett nytt projekt kommer starta med en förstudie kring en ny modellen för måltiderna inom SÄBO. Målet är att ”Ta fram en måltidsmodell där hela dygnets näringsbehov tillgodoses, kvalitén säkerställs och där brukarens behov sätts i fokus”.

Måltidsservice kommer också under år 2023 jobba vidare med utbildning och utveckling av den konsistensanpassade specialkosten för att höja kvaliteten.

Under år 2023 kommer arbetsgruppen för måltidsutveckling fokusera utvecklingsarbetet på den äldres måltider genom hela resan, från första kontakt med Socialkontoret och framåt, för att säkerställa att rätt stöd och åtgärder sätts in vid rätt tillfälle med syfte att förebygga och behandla undernäring.



Handläggare

Emelie Flodberg
Tel. 0152-12 33 88

PROJEKTPLAN

Projektnamn:	Förbättrade måltider inom SÄBO Strängnäs kommun
Beslutad av:	Karin Krönenstedt, socialchef Anna Werner, kontorschef Teknik och servicekontoret



Dokumenthistorik

Datum	Författare	Version	Ändringsbeskrivning
2022-03-16	Emelie Flodberg	1.0	



Innehållsförteckning

1. Projektets syfte, mål och effektmål	4
1.1. Syfte	4
1.2. Projektmål.....	4
1.3. Effektmål.....	4
2. Projektorganisation.....	4
2.1. Beskrivning av ansvar.....	4
2.1.1. <i>Projektägarens ansvar</i>	4
2.1.2. <i>Styrgruppens ansvar</i>	4
2.1.3. <i>Projektledarens ansvar</i>	4
2.1.4. <i>Projektgruppens ansvar</i>	4
2.1.5. <i>Referensgruppens ansvar</i>	4
3. Tidplan.....	4
4. Avgränsningar	4
5. Projektbudget	4
5.1. Plan för hur och när budgeten ska stämmas av.....	4
6. Intressenter - förankring och samverkan	4
7. Kommunikationsplan	4
8. Riskanalys.....	4
9. Plan för löpande avrapportering.....	4
10. Plan för hur avvikelser ska hanteras	4
11. Plan för hur de förväntade effekterna ska förvaltas	4
12. Plan för uppföljning efter projektavslut.....	4



1. Projektets syfte, mål och effektmål

1.1. Syfte

Sätta mat och måltider för äldre i fokus genom att utveckla personcentrerade arbetssätt, där individens behov är utgångspunkten.

Att utveckla måltiderna inom äldreomsorgen samt skapa en samsyn för alla som arbetar med och kring måltiderna för de äldre på särskilda boenden i Strängnäs kommun.

Att hitta arbetsformer för dietistens uppdrag inom Strängnäs kommun för det fortsatta arbetet med måltidsfrågor.

1.2. Projektmål

Identifiera och sammanställa vad brukarna anser är viktigt för att förbättra måltiderna inom boendet för att säkerställa att förbättringsarbetet sker med brukarens behov i fokus.

Skapa en tydlig rutin för dygnets alla måltider samt vad som bör ingå i måltidsarbetet inom särskilt boende för att säkerställa att samtliga enheter följer gällande rekommendationer för måltider inom äldreomsorgen.

Ta fram ett underlag till Måltidsservice, så att avtal för livsmedelsinköp kan anpassas så det motsvarar behovet som finns för de boende inom SÄBO.

Tydliggöra rollen för måltidsombud inom särskilt boende i Strängnäs kommun samt skapa ett nätverk för dessa personer för enklare informationsöverföring mellan olika enheter samt möjlighet till fortbildning inom nutritionsfrågor.

Tydliggöra rutinen och anvisningen för behandling av undernäring inom Strängnäs kommun med fokus på nutritionsåtgärder för att säkerställa en undernäringens behandling enligt evidens och med nutritionsvårdsprocessen som utgångspunkt.

Framtagen arbetsbeskrivning för ny funktion, dietisttjänst i hemsjukvården, Strängnäs kommun för att tydliggöra rollen för fortsatt arbete efter projektets avslut.

1.3. Effektmål

Förbättra äldreomsorgens måltider så att äldre på särskilt boende kan äta den mat de vill och tycker om och inte drabbas av undernäring.

Förbättrade måltider för äldre inom särskilt boende i Strängnäs kommun med brukarens behov i fokus, vilket leder till mer nöjda brukare samt mindre förekomst av undernäring.

Ökad trygghet för all personal kring ansvarsfördelning samt vad som förväntas utifrån måltiderna, vad ska serveras och till vem.



Ökad följsamhet till kommunens måltidspolitiska program i alla verksamheter som är involverade i måltider på särskilda boenden.

Projektet avser att jobba mot de mål som är uppsatta för Socialkontoret samt de gemensamma mål man har tillsammans med Måltid, Teknik och service kontoret.

- Förbättra äldres upplevelse av måltiden på särskilt boende.

Nyckeltal: Andel brukare på särskilt boende för äldre som upplever att måltiden är en trevlig stund ska öka.

Mått: Andel i procent.

Mäts: En gång per år.

Ingångsvärde: 2021-10-31, 64 %.

- Nattfastan får ej överstiga 11 timmar

Nyckeltal: Antal timmar i medeltal samt median nattfasta.

Mått: Medeltimmar samt median timmar för nattfasta

Mäts: Var: 6:e månad.

Ingångsvärde: 2021-10-31, medel 12,7 timmar, median 13,42 timmar.

- Att stärka patientsäkerheten och brukarnas egna resurser

Nyckeltal: Antal registreringar och uppföljningar ur kvalitetsregister Senior Alert ska öka

Mått: Antal registreringar i kvalitetsregister.

Mäts: En gång per år.

Ingångsvärde: 2021-10-31. Antal registreringar per år senior alert 446 st.

- Minska matsvinnet på särskilt boende inom äldreomsorgen

Nyckeltal: Antal kilo kastad mat, lunch (huvudkomponenten) under mätveckan, måndag - fredag

Mått: Andel i procent av totalen

Mäts: Var: 6:e månad.

Ingångsvärde: nytt värde 2022

- Minskad förekomst av undernäring på särskilda boenden

Nyckeltal: Antal brukare på särskilt boende som bedöms ha risk för undernäring enligt Senior Alerts bedömningsmodell.

Mått: Andel av totala antalet registrerade brukare

Mäts: 1 gång/ år

Ingångsvärde: Årsrapport 2021. Andel 54 %

2. Avgränsningar

Projektet omfattar inte ordinärt boende eftersom kommunen här inte ansvarar för brukarens samtliga måltider, även om delar troligen även kommer gynna



personer med måltidsstöd via kommunen på sikt. Dietistuppdraget avgränsas även mot behandling av personer i ordinärt boende eftersom dessa behandlas av Regionens dietister.

3. Projektorganisation

Roll	Namn	Kontor/Enhet	Omfattning %
Projektägare	Hanna Lundstedt	Verksamhetschef, Hemsjukvård SK	
	Karin Lundell	Verksamhetschef, Måltidsservice TSK	
Projektledare	Emelie Flodberg	Dietist, Hemsjukvård SK	100
Projektgrupp	Ulricha Boman	Kvalitetssamordnare, Måltidsservice TSK	
	Johanna Carlsson	Utvecklare, Äldreomsorg SK	
	Anna Hjerm	Enhetschef natt, Äldreomsorg SK	
	Cecilia Björk	Sjuksköterska SÄBO, Hemsjukvård SK	
Styrgrupp	Karin Krönenstedt	Socialchef SK	
	Anna Werner	Kontorschef TSK	
	Eva Alama	Verksamhetschef, Äldreomsorg SK	
	Ann-Britt Sundin	Medicinskt ansvarig sjuksköterska, SK	
	Ingmarie Jüring	Verksamhetschef, Myndighet och bistånd SK	
Referensgrupp	Linda Kellberg	Kostombud, Hammargården SK	
	Marianne Carlsson	Kostombud, Mariagården SK	
	Hendrik Wimark	Kock, Måltidsservice TSK	
	Roine Lager	Måltidsvärd, Måltidsservice TSK	
		Referenspersoner från brukarintervjuerna	



3.1. Beskrivning av ansvar

3.1.1. Projektägarens ansvar

Projektägaren ansvarar för att projektet går att genomföra samt frigör och tillhandahåller nödvändiga resurser. Mottar resultat och ansvarar för att det används och för att planerade effektmål uppnås.

3.1.2. Styrgruppens ansvar

Styrgruppen ansvarar för att projektet utförs enligt fastställt direktiv samt sköts i enlighet med detta. Ansvarar även för att ge projektledaren en tydlig inriktning och beskrivning för hur projektet ska genomföras samt stödjer i arbetet med detta. Styrgruppen säkerställer även att projektet ligger i linje med kommunens uppsatta mål och strategier.

3.1.3. Projektledarens ansvar

Projektledaren ansvarar för att projektet genomförs enligt projektplan. Projektledaren ansvarar för planering, styrning och att hantera tilldelade resurser så att projektets mål nås. Ansvarar också för att rapportera framsteg samt avvikelser till projektägarna.

3.1.4. Projektgruppens ansvar

Projektgruppen ansvarar för att gemensamt med projektledaren arbeta för att genomföra projektets aktiviteter för att nå projektmålen.

3.1.5. Referensgruppens ansvar

Referensgruppen ansvarar för att utifrån sitt område delge erfarenheter och kompetens när behovet uppkommer i projektet. Även lämna synpunkter på arbetet projektgruppen tar fram under projekttiden när det efterfrågas.



4. Tidplan

Aktivitet	Start	Avslut
Projektgenomförande	2022-03-16	2022-12-01
Grind 2 Projektplan	2022-03-16	
Genomföra och sammanställa intervjuer med 15 brukare för att förstå behoven och hitta åtgärder för ökad nöjdhet med måltiderna	2022-03-16	2022-06-01
Sammanställa mat- och måltidsrutin för SÄBO utifrån befintliga rutiner och anvisningar	2022-03-16	2022-06-30
Uppdragsbeskrivning för, samt sammankalla till en nätverksträff, för måltidsombud SÄBO	2022-03-16	2022-09-15
Tydliggöra nutritionsåtgärder i rutinen för förebyggande av och behandling av undernäring	2022-09-01	2022-10-01
Översyn av avtal för livsmedel	2022-03-16	2022-10-01
Uppdragsbeskrivning dietist Strängnäs kommun	2022-03-16	2022-10-01
Grind 3 Leveransprotokoll	2022-10-01	
Grind 4 Slutrapport	2022-12-01	

5. Projektbudget

Projektbudgeten består av horisontella medel motsvarande kostnad för projektledarens tjänst under år 2022 (dietisttjänst 100 %).

5.1. Plan för hur och när budgeten ska stämmas av

Inga avstämningar behövs eftersom det inte finns någon budget utöver dietisttjänsten. Eventuella kostnader som skulle kunna uppkomma utifrån planerade aktiviteter lyfts i styrgruppen för diskussion och beslut om det finns medel till detta inom befintliga verksamheter.

6. Intressenter - förankring och samverkan

Följande enheter involveras i projektgruppen samt kan påverkas av aktiviteterna i projektet till följd av ändrade rutiner:

- Måltidsservice, TSK. Kontaktperson: Helena Rydgren och Peter Hudatzky
- Äldreomsorg Särskilt boende, SK. Kontaktperson: respektive enhetschef för respektive särskilt boende (gäller samtliga i Strängnäs kommun)
- Rehab Hemsjukvård, SK. Kontaktperson: Elin Larsson Roos
- SSK SÄBO hemsjukvård, SK. Kontaktperson: Marina Järleros Magnusson
- Dietistnätverk nationellt och regionalt



Viktigt med förankring av aktiviteterna på ledningsnivå, vilket bör säkerställas via styrgruppen. Förväntningar finns på ett ökat samarbete mellan Måltidsservice och Äldreomsorgen under projektet samt att detta kvarstår efter avslutat projekt.

7. Kommunikationsplan

Utskick av månadsuppdatering av projektets aktiviteter till berörda enhetschefer under projektets gång, för att öka intresse och medvetenhet ute i verksamheterna.

8. Riskanalys

SWOT-analys har genomförts och utifrån denna identifieras följande risker:

Ingen budget för aktiviteter eller projektgruppens tid, endast dietistens tid. Detta ger risker för resursbrist utifrån att tid måste tas från ordinarie verksamhet när projektgruppsdeltagare arbetar med projektet eller deltar på möten. Om det blir ett problem med tid, omvärderas projektgruppen och en större del av arbetet får läggas på projektledaren och de övriga i gruppen som kan delta. Övriga får istället agera referensgrupp och komma med synpunkter på aktiviteterna.

I nuläget begränsat samarbete mellan kontoren. Viktigt att arbetet förankras i styrgruppen, samt att man hittar varaktiga samarbetsforum efter projektavslut.

Stort område vilket gör det svårt att bedöma vilka insatser som ger bäst effekt i nuläget. Både styrgrupp och projektgrupp har representation från alla inblandade enheter vilket bör underlätta att få en helhetsbild och därmed hitta de insatser med hög effekt för de boende.

Det finns motstånd till förändringar då man "gör som man alltid har gjort". Svårt att finna konsensus i rutiner och arbetssätt då många är inblandade och man idag arbetar olika i olika enheter inom kommunen. Viktigt att involvera medarbetare och ledning från alla inblandade verksamheter för att säkerställa att man tar hänsyn till de olika verksamheternas förutsättningar. Även här är det en styrka att projektet har representation från de olika enheterna både i styrgruppen och projektgruppen för att skapa en samsyn kring måltidsarbetet. Dock viktigt med implementeringsarbete som fortgår även efter avslutat projekt för att undvika att man ser förändringar som belastningar och merarbete.

Risk att måltidsvärden som ingår i projektgruppen inte kan fullfölja uppdraget om projektet för måltidsvärdar avslutas i augusti. Då bör denne person ersättas med ett av kostombuden från Kristinagården för att få med erfarenheterna från arbetet med måltidsvärdar på avdelningen.

Pandemiläget kan åter försämrats vilket ger sämre möjligheter att genomföra projektet vilket skulle försvåra många aktiviteter både utifrån att man inte kan träffas fysiskt samt risk för hög sjukfrånvaro. Om detta inträffar får vi fokusera på de aktiviteter som går att fullfölja och anpassa till mer digitala lösningar samt vid behov friställa vissa projektgruppsmedlemmar från uppdraget.



Med tanke på oroligheter i omvärlden samt valet i höst finns risk för ändrad politisk riktning som skulle kunna påverka projektet. Detta är svårt att förutse och projektplanen får justeras utifrån detta om detta skulle behövas.

9. Plan för löpande avrapportering

Avrapportering mellan projektledare och projektägare hur aktiviteterna fortlöper sker varannan vecka eller oftare vid behov.

10. Plan för hur avvikelser ska hanteras

Eventuella avvikelser från projektplan lyfts snarast från projektgrupp till projektledare som i sin tur lyfter det vid avrapportering med projektägarna.

11. Plan för hur de förväntade effekterna ska förvaltas

Samtliga effektmål sammanställs av projektledare under projektet. Vid projektavslut måste det fastställas och utses vem som sammanställer effektmålen och under hur lång tid detta bör fortgå.

Förbättra äldres upplevelse av måltiden på särskilt boende

Statistik tas från brukarenkäten som Socialstyrelsen skickar ut till boende på SÄBO. 2022 år siffror väntas till hösten, men viktigt att beakta att projektets fulla effekter kanske först ses i 2023 år mätning eftersom brukarenkäten 2022 samlas in redan under våren.

Nattfastan får ej överstiga 11 timmar

Mätning av nattfastan gör enligt tidigare satt standard och utförs av respektive enhet 2 gånger under år 2022.

Att stärka patientsäkerheten och brukarnas egna resurser

Statistik hämtas från kvalitetsregistret Senior Alert efter sammanställd årsrapport för 2022.

Minska matsvinnet på särskilt boende inom äldreomsorgen

Ett ingångsvärde mäts på Kristinagården under februari 2022 i samarbete mellan Måltidsservice och enheten. Denna upprepas var 6:e månad.

Minskad förekomst av undernäring på särskilda boenden

Statistik hämtas från kvalitetsregistret Senior Alert efter sammanställd årsrapport för 2022.

12. Plan för uppföljning efter projektavslut

Vid sista styrgruppsmötet görs en utvärdering av projektet gemensamt. Projektledaren förbereder detta inför mötet.