



2014-06-10

Plats och tid	Kommunalhuset, kl 19:0020:45	
Beslutande	Tuva Lund (S), ordförande Kia Hjelte (M) Catarina Ekeståhl (M) Christel Kraupp (MP)  Stig Bjermerup (FP) Kerstin Edman (TUP) tj er	Anna-Maria Engqvist (S) Berit Larsson (S) Lars Robin (M) Ulla Ruotsalainen Andersson (V) Lars Schou (S) tj er
Ersättare	Daniel Mwaura Njuguna (S), Magdalena Jonsson (M), Mattias Olsson (V), Sandra Foltas (BP)	
Övriga deltagande	Anne Lundkvist, Sofia Conrad, Mahria Persson Lövkvist, Magnus Lublin, Annita Olsson/	
Utses att justera	Kia Hjelte (M)	
Plats och tid för justering	Vård- och omsorgsförvaltningen 2014-06-16	
Sekreterare	<hr/> Annita Olsson	Paragrafer 47 - 55
Ordförande	<hr/> Tuva Lund (S)	<hr/>
Justerare	<hr/> Kia Hjelte (M)	<hr/>

**ANSLAG/BEVIS**

Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag.

Nämnd

Vård- och omsorgsnämnden

Anslaget den

2014-06-17

Förvaringsplats för protokollet

Vård- och omsorgsförvaltningen

Underskrift

---

Annita Olsson

Sammanträdesdatum

2014-06-10

Nedtas den

2014-07-09

2014-06-10

## § 47

### **Begäran om yttrande över medborgarförslag - Ett nytt boende för äldre i Vårsta (von/2014:63)**

#### **Beslut**

Vård- och omsorgsnämnden föreslår att förslaget anses besvarat.

#### **Sammanfattning**

Förslagsställaren föreslår att det som tidigare varit förskolan Ringen på Ringvägen 6 i Vårsta byggs om till ett äldreboende. Platsen är enligt medborgarförslaget mycket lämplig för ett äldreboende med närhet till service, kollektivtrafik och grönområden samtidigt som inrättandet av ett äldreboende i Grödinge är starkt efterfrågat av många Grödingebor.

Förvaltningen instämmer med förslagsställaren om behov av ett äldreboende i Grödingeområdet och har även avsatt mark för ändamålet. Boendet är projekterat att ligga på Brotorpsvägen, i närheten av Brotorpsbadet cirka en kilometer från Vårsta centrum.

Då ett äldreboende redan planeras i Vårsta föreslår förvaltningen att förslaget anses besvarat.

#### **Protokollsanteckning**

Nämnden ger förvaltningen i uppdrag att undersöka möjligheten om ett vård och omsorgsboende får plats på den i förslaget nämnda platsen.

2014-06-10

## § 48

### Information från förvaltningen

#### Beslut

Vård- och omsorgsnämnden har tagit del av information.

Förvaltningschefen informerar:

#### **Redovisning av externa köp inom äldreomsorgen**

Förvaltningen köper 76 externa platser varav 9 st är under 65 år och av de 67 som är över 65 år är det både demens- och somatiska platser. Förvaltningen köper 15 platser på Sandstugan och 6 platser på Lindhovshemmet. Dessa ligger i kommunen. En ny upphandling planeras för att få nya ramavtal med externa aktörer.

#### **Definition av profilboende**

Profilboende är en boendeform som är framtaget för personer med särskilda behov utifrån någon form av gemensam speciell diagnos, funktionsnedsättning eller språk.

#### **Presentation av kost och måltid**

Sofia Conrad sektionschef, informerar muntligt om kost för äldre. Förvaltningen har två tillagningskök ett ligger i Tumba vård och omsorgsboende (Tumba centralkök) som lagar 750 portioner mat per dag och det andra i Tornet som lagar 314 portioner per dag. Maten går ut till förvaltningens vård- och omsorgsboenden, hemtjänst och dagverksamheter.

Rekommenderat dagligt intag av kalorier är 2100 kcal varav lunch och middag ska stå för 50 % av intaget per dag. Det finns både A- och E-kost där kalorimängden ska vara lika mycket medan E-kosten ska väga mindre.

Alla matportioner tillagas efter näringsvärdeberäknade recept. Majoriteten av rätterna är tillagade från grunden.

Matsedlarna är näringsberäknade och det finns en sommarmatsedel och en vintermatsedel. Det finns 2 rätter att välja på dagligen till lunch med efterrätt samt kvällsmål. Köken tillhandahåller även specialkost av medicinska och religiösa och etiska skäl. Personlig matsedel kan fås efter samråd mellan brukare och enhetschef på kost och måltid.

Bilaga pp.bilder

2014-06-10

## § 49

### Tillagningskök på vård- och omsorgsboende (von/2014:84)

#### Beslut

Vård- och omsorgsnämnden beslutar enligt alternativt 1 att Allégården även i fortsättningen ska ha ett tillagningskök och att detta kan verkställas då diskutrymmet har sanerats.

#### Sammanfattning

Maten spelar en viktig roll för vår livskvalitet och hälsa. Den ska ha en god kvalitet vilket innebär att maten ska smaka gott, vara näringsrik och mätande. Maten har även en viktig social betydelse när vi får möjlighet att äta en gemensam måltid tillsammans med andra.

För oss i den politiska majoriteten är hemlagad mat en viktig kvalitetsfaktor som ska vara möjligt för äldre att få även om de bor på ett vård- och omsorgsboende. Allégården har haft en fungerande tillagningskök. Vår politiska mening var aldrig att avsluta den verksamheten när Tornet och dess tillagningskök tillkom. Utan i enlighet med den politiska majoritetens politiska plattform vill vi i så stor utsträckning som görligt möjliggöra för tillagningskök på så många av våra vård- och omsorgsboenden som möjligt.

Kostnader för personal för att bemanna ett tillagningskök alla dagar i veckan motsvarar uppskattningsvis 2 460 000 kronor. Tillkommer kostnad för lokalhyra samt råvarutransporter till köken.

Maten är helt avgörande för att man ska må bra, inte minst för personer som ska återfå hälsa efter sjukdom. För äldre är undernäring är ett förekommande problem, speciellt för personer som har fått demens. På vård- och omsorgsboende Alby äng bytte man ut fabriksstillverkade näringsdryckerna mot hemgjorda frukt- och bärsmoothies. På ett halvår kunde personalen konstatera att de äldre inte längre gick ner i vikt och dessutom var det så att infektioner och sömnproblem har minskat betydligt.

Så maten handlar om mycket mer än att tillgodose ett fysiskt behov. Maten ska sättas i ett större sammanhang och vi vill att måltiden ska vara en upplevelse som äldre ser fram emot och där man känner dofter, smaker och äter tillsammans med andra i en trevlig miljö.

Vi är övertygade om att maten blir en mer positiv upplevelse om de äldre får större inflytande över måltiderna. De äldre på våra vård- och omsorgsboenden ska kunna vara mer delaktiga i vilken mat som lagas, hur den lagas och när man ska äta, t ex mellanmålet på kvällen. Att uppnå de målsättningarna förenklas om maten lagas på plats på boendet. Vi tror att tillagningskök på våra vård- och omsorgsboenden bidrar till att våra äldre mår bättre, får en meningsfull vardag och förstärker livskvaliteten för våra äldre.

2014-06-10

### **Protokollsanteckning**

Ärendet och förslaget till beslut var svårläst och svårtolkat och det fanns ingen adekvat konsekvensbeskrivning och det ekonomiska underlaget var bristfälligt. Den merkostnad som angavs var 2,5 miljoner kronor för personal. Det fanns ingen beräkning av övriga driftskostnader, hyra, transporter eller färdigställande av pågående renoveringar på Allégården. Det fanns heller inget kontoslag presenterat som de obudgeterade medlen ska belasta.

Det är andra gången på kort tid som nämnden får ärenden som har dåligt underbyggda ordförandebeslut, beslut som hastas fram.

Vi förväntar oss bättre underlag framöver!

Kia Hjelte, Catarina Ekeståhl, Lars Robin och Magdalena Jonsson (M)

Kerstin Edman (TUP) skrivelsen är svårtolkad och gav anledning till missförstånd.

2014-06-10

## § 50

### **Ansökan om prestationsersättning, plan för uppföljning av värdighetsgarantier (von/2014:103)**

#### **Beslut**

Vård- och omsorgsnämnden godkänner att förvaltningen ansöker om prestationsmedel för uppföljning och införande av värdighetsgarantierna.

#### **Sammanfattning**

Socialstyrelsen har fått regeringens uppdrag att under 2014 fördela 96 miljoner kronor till kommuner för att införa lokala värdighetsgarantier inom äldreomsorgen. Prestationsersättningen kan utbetalas både till kommuner som inte tidigare har utformat och inrättat garantier och till kommuner som har följt upp sina utformade och inrättade garantier.

För att höja kvaliteten i äldreomsorgen och tydliggöra för målgruppen vad de kan förvänta sig av kommunernas äldreomsorg kan kommunerna införa lokala värdighetsgarantier. De lokala värdighetsgarantierna ska vara formulerade som utfästelser och de måste handla om något extra utöver det som den äldre personen med insatser enligt 4 kap 1 och 2 §§ SoL, redan har rätt till enligt gällande regelverk. Det handlar inte bara om vad som ska göras och i vilken omfattning utan mycket mer om hur, när och på vilket sätt det ska göras. Det ska således tydligt framgå vilket mervärde garantierna har för den äldre personen. Garantierna ska också vara så pass tydliga att den äldre personen enkelt kan förstå när garantierna är uppfyllda eller inte.

2014-06-10

## § 51

### **Införande av behovsriktat och systematiskt arbetssätt med dokumentation av äldres behov . (von/2014:97)**

#### **Beslut**

Vård- och omsorgsnämnden beslutar enligt förvaltningens förslag att införa en ny modell, *Äldres behov i centrum* (ÄBIC), vid bedömning av äldres behov av stöd och hjälp. Modellen skall även införas inom verksamheten för funktionsnedsatta och ska då kallas Behov i centrum d.v.s.BIC internt.

#### **Sammanfattning**

Socialstyrelsen har inom ramen för två olika regeringsuppdrag utvecklat en modell för handläggning och dokumentation, *Äldres behov i centrum*. Modellen stödjer utvecklingen av ett behovsriktat och systematiskt arbetssätt. Informationen som dokumenteras om den enskilde ska vara beskriven med entydiga, enhetliga och jämförbara begrepp, termer och klassifikationer. Socialstyrelsen delar i år ut 70 miljoner kronor till kommuner och stadsdelar som har utbildat processledare och beslutat att införa modellen.

Vård- och omsorgsförvaltningens biståndshandläggare har deltagit i utbildningar av processledare och har som mål att införa modellen under 2014 och 2015.

2014-06-10

## **§ 52**

### **Byte av titulatur för baspersonal inom of (von/2014:98)**

#### **Beslut**

Vård- och omsorgsnämnden föreslås att uppdra åt Vård- och omsorgs-  
valtningen att genomföra titulaturbyte inom omsorgen om personer med  
funktionsnedsättning.

#### **Sammanfattning**

I hela landet varierar yrkestitlarna för baspersonal inom funktionsnedsätt-  
ningsområdet. Göteborgsregionen tog ett helhetsgrepp kring titulaturfrågan  
och genomförde, efter ett gediget arbete, ett titulaturbyte med start 2012.  
Syfte och vinster med titulaturbyte är bland annat att säkerställa kvalitet för  
brukarna, rusta verksamheterna för kommande rekryteringsbehov, nå en en-  
hetlig titel för verksamhetsområdet, skapa en tydligare yrkesidentitet samt  
påverka utbildningsanordnare om innehåll i utbildningar.  
Ett långsiktigt mål är att få till stånd en nationell, enhetlig titulatur.



2014-06-10

## **§ 53**

### **Anmälningsärende, juni (von/2014:28)**

#### **Förslag till beslut**

Vård- och omsorgsnämnden har tagit del av ärendena

#### **Sammanfattning**

Vård- och omsorgsnämndens utskott, protokoll på bordet

Förvaltningssamverkan, protokoll

Beslut från Datainspektionen

2014-06-10

## **§ 54**

### **Redovisning av delegationsbeslut (von/2014:47)**

#### **Beslut**

Vård- och omsorgsnämnden har tagit del av beslut

#### **Sammanfattning** (ärenden på bordet)

Bostadsanpassning

Delegationsbeslut beslutade av bostadsanpassarna.

#### Äldreomsorg

Delegationsbeslut beslutade av biståndshandläggarna.

Omsorgen om personer med funktionsnedsättning

Delegationsbeslut beslutade av LSS-handläggarna.

2014-06-10

## § 55

### Övrigt

Kia Hjelte har anmält övrig fråga.

- uppföljning av förra nämndens beslut om sommarkollo. Förvaltningen återkommer till september mötet med en uppföljning då det är för tidigt att säga hur det har gått.

Stig Bjernerup (FP)

- Finns det någon åldersgräns för att åka på kollo. Det finns ingen åldersgräns alla som vill kan ansöka.

**LÅNGT**

**IFRÅN LAGOM**

# Presentation av kost och måltidsenheten

**Sofia Conrad, sektionschef**

[sofia.conrad@botkyrka.se](mailto:sofia.conrad@botkyrka.se)

**BOTKYRKA  
KOMMUN**



Långt ifrån lagom

## Kost och måltidsenheten

- Tumba centralkök

750 portioner per dag till:

Allegården

Akvarellen hmtj

Allegården dagv

Kärsdala

Orren hmjt

Kärsdala dagv

Silverkronan

Storvreten hmtj

Orren dagv

Tumba

Tumba hmtj

Orrens rest

Tuna hmtj

## Kost och måltidsenheten

- **Tornets tillagningskök**

314 portioner per dag till:

Alby Äng

Alby hmtj

Alby dagv

Tornet

Fittja hmjt

Midgård dagv

Tornet rest

Hallunda hmtj

ASIH

Norsborg hmtj



## Kvalitetssäkring av maten

- **Krav:** Servera god, näringsriktig och väl sammansatt kost av bra kvalité enligt svenska näringsrekommendationerna, livsmedelslagsstiftningen och Botkyrka kommuns kostpolicy
- Rekommenderat dagligt intag av kalorier 2100 kcal varav lunch och middag ska stå för 50% av intaget uträknat per veckomatsedel. 1 portion A-kost ska väga mellan 450-550 g och 1 port E-kost 225-350 g och ska innehålla
- Lunch 430-540 kcal middag 430-540 kcal

Fördelningen Energi- och näringsinnehåll i energiprocent:

- |               |       |       |
|---------------|-------|-------|
| • protein     | 15-20 | 15-25 |
| • fett        | 35-40 | 40-50 |
| • kolhydrater | 40-50 | 25-45 |

## Kvalitetssäkring/Kostdatasystem

- Alla matportioner tillagas efter näringsvärdesberäknade recept. Majoriteten av rätterna är tillagade från grunden. Köken använder sig av kostdatasystemet Mashie som innehåller följande:

*alla råvaror ligger inlagda med näringsvärde, man bygger recept, maträtt samt matsedel i systemet. Alla beställningar går via systemet och köken får fram underlag för tillverkningen av maten. Vi får ut underlag till matportionerna med namn, innehållsförteckning och näringsvärdesinnehåll.*



## Matsedlar

- Matsedlarna är näringsvärdesberäknade
- Vi har en sommarmatsedel och en vintermatsedel
- 5 veckors matsedel varav 2 rätter att välja på dagligen till lunch med efterrätt samt kvällsmål.
- Vid större helger finns traditionell festmeny
- Varje år revideras matsedlarna efter synpunkter och önskemål från våra brukare

## Köken tillhandahåller specialkost

- Av medicinska, religiösa och etiska skäl.
- Avvikande konsistens då många äldre på vård- och omsorgsboenden inte kan äta mat med normal konsistens på grund av tugg- eller sväljproblem. De kan ha en bristande funktion, smärta eller förlamning i munhåla eller svalg. När en brukare behöver någon form av specialkost så samverkar sjuksköterska, dietist samt enhetschef kost och måltid i dessa frågor. Kostintyg tas fram och ligger tillgrund för beställningar och tillagning av maten.
- Personlig matsedel kan fås efter samrådan mellan brukare och enhetschef kost och måltid

## Specialkost och konsistenser

- glutenfri kost
- laktosfri kost
- mjölkproteinfri kost
- proteinreducerad kost
- fettreducerad kost
- kost vid överkänslighet/Allergikost
- diabeteskost
- fiberreducerad/skonkost
- delad konsistens delad i bitar, malen
- grov patékonsistens
- timbalkonsistens
- gelékonsistens
- flytande
- vegetarisk
- valmöjlighet potatis, pasta, ris

## Brukarinflytande

- Årlig enkätundersökning till alla brukare. Resultat är 92% är nöjda med maten.
- Matrådsmöte där brukare, omvårdnadspersonal, kock, enhetschef kost och måltid träffas.
- Kostombudsmöten där personal från kost- och måltids enheten samt kostombud på enheten träffas
- Avvikelse eller synpunkter både från brukare och personal på enheterna besvaras skriftligt och följs upp med personal i köken

## Verksamheten är reglerad av

- Livsmedelslagen: egenkontrollprogram där varje tillverkningskök är godkänt och kontrollerat av miljö och hälsa. Varje kök har ett godkänt egenkontrollprogram som styr verksamheten och innehåller olika kontroller som utförs dagligen. Varje år gör miljö och hälsa tillsyn i köken för vidare godkännande eller stängning.
- Utbildning: varje år genomgår personalen i köken livsmedelshygienutbildning. Dietist utbildar personalen i äldres näringsbehov, gallkost och stomikost.
- Svenska näringsvärdesrekommendationer
- Botkyrka kommuns kostpolicy
- Ettårsplanens mål