

Åsa Fasth
Produktionschef
asa.fasth@ekero.se
08-124 5713 69

Handlingsplan för införande av valfrihet i måltider på Äldreboende

Nuläge

På Ekgården lagas förutom maten till de boende, till matsalens gäster även 85 -90 matlådor dagligen till hemtjänstens kunder.

På Söderströmsgården lagas maten till de boende och matlådor, 25 -30 dagligen till hemtjänstens kunder.

Många och omfattande kostavvikelser förekommer, exempel proteinfattig kost, diabeteskost, gelékost eller att man inte tål något livsmedel orsakad av matallergi.

Om man inte uppskattar en maträtt erbjuds man ett alternativ enligt önskemål.

Framåtblick

Strukturer för matbeställningar av de alternativa maträtterna är framtagna av kökspersonal från Ekgården och Söderströmsgården gemensamt. Likaså matsedlar med två valbara maträtter är framtagna gemensamt och näringsberäknade av den dietist, Linnea Juto, som vi samarbetar med.

Desserterna kommer att vara densamma för båda maträtterna.

På Söderströmsgården kommer två olika alternativa maträtter serveras på lunchen från v 50 och även två alternativa middagar från v 51.

En kökskonsult har besökt Ekgårdens kök för att göra en kapacitetsutredning. På Ekgården är köket äldre, från 1992 och delvis slitet. Vissa anpassningar av kökets maskinella standard och ventilation är fråga för fastighetskontoret som är

fastighetsägare. Dessa förändringar ger en effektivare matlagning och förbättrar personalens arbetsmiljö.

Ekgården kommer att erbjuda en alternativ lunch från v 51.
Alternativ middag kommer att tillagas efter storhelgerna i december/januari.

Under april 2018 kommer vi genomför en nöjdhetsenkät, för att säkerställa att den valfrihet i måltider som vi erbjuder fungerar väl och smakar bra.

Bilaga: Matsedel för åtta veckor.

Det som står på matsedeln är gemensamt för Ekgården och Söderströmshuset. De måltider som är inte angivna är tänkta att de boende i respektive matråd ska välja.

Pirjo Ridemalm

Sektionschef

Åsa Fasth

Produktionschef