

Rapport nutritionsgranskning

Hur upplever kunderna stödet kring mat och måltiden?

Diarienummer: 24AFN243
Linnéa Skytt, NAD
Linda Sängstuvall, Utredare
Anna Grönqvist, SAS
Eva Söderhäll, Controller externa utförare

Sammanfattning

Granskningen har totalt innefattat svar från 47 personer. Svaren har givit en större förståelse för hur kunderna och deras anhöriga upplever hjälpen som ges kring mat och måltider och hur personalen skattar sin kompetens på ämnet. Intervjuerna visar att kunderna i det stora hela är delaktiga och har självbestämmande kring måltidssituationen. Anhöriga är de som är mest kritiska kring den mathållning som råder och flera uttrycker att det är för mycket ohälsosam mat och att kunden borde involveras mer i planering och matlagning. Drygt hälften av personalen svarar att man har god kompetens för att hjälpa kunden på ett bra sätt kring mat och måltider, trots att bara 22% uppger att de fått introduktion eller vidareutbildning på ämnet inom sin tjänst.

Granskningens resultat har givit många uppslag till diskussion i arbetsgruppen som behöver spridas i organisationen och till externa utförare. Arbetsgruppen lämnar förslag på åtgärder i sista delen av rapporten, där mer fortbildning för personalen är ett av förslagen.

Linnéa Skytt

Nutritionsansvarig dietist

Välfärd Gävle

2024-11-27

Innehållsförteckning

Sammanfattning	2
Innehållsförteckning	3
Bakgrund	4
Syfte	5
Metod	5
Resultat	6
Anhörigenkät	6
Personalenkät	9
Journalgranskning	10
Intervjuer	11
Metoddiskussion	14
Resultatdiskussion	15
Slutsats med förslag på åtgärder	16
Bilaga 1	18
Bilaga 2	19
Bilaga 3	20

Bakgrund

Personer med funktionsnedsättning har betydligt sämre hälsa än personer utan funktionsnedsättning. Övervikt, diabetes och depression förekommer i hög grad i målgruppen och många personer med intellektuell funktionsnedsättning går upp i vikt när de flyttar från föräldrahemmet till gruppbostad. Detta kan man läsa i SKR:s rapport *Hur skapar vi en bättre hälsa för personer med funktionsnedsättning?* som kom i mars 2024. Undernäring kan också förekomma i denna målgrupp och allra helst hos dem med psykiatrisk diagnos med selektivt ätande.

Att hitta balans mellan självbestämmande och hälsa är ofta en mycket stor utmaning för dessa personer och för deras anhöriga och personal som hjälper dem i vardagen med mathållning. Att äta hälsosam mat enligt de näringsrekommendationerna med mycket grönsaker, fullkorn, fisk och skaldjur och samtidigt mindre godis, snacks, kakor och sockersötade drycker, är svårt för många svenskar idag av olika anledningar. Dels tenderar vi att tycka om livsmedel med högt innehåll av fett och socker samtidigt som fisk, skaldjur och grönsaker är förhållandevis dyra produkter som kräver mer tillagning.

Med en intellektuell funktionsnedsättning blir det ännu svårare att göra kloka val gällande inköp av livsmedel. Samtidigt är ekonomin ofta begränsad utifrån att många har ersättning från Försäkringskassan som enda inkomst. För personer med boendeinsats från kommunen behövs, förutom god kunskap hos personalen också rätt förutsättningar i verksamheten för att man ska få äta på det sätt man önskar eller som man är van vid hemifrån. Det kan handla om val av livsmedel/maträtter (helfabrikat eller råvaror), på vilken tidpunkt man äter och med vem man äter. Hur den enskilde vill ha sina måltidssituationer skall tydligt framgå i genomförandeplanen.

Idag tillämpas olika typer av mathållning inom boendeinsatser enligt LSS och SoL

Dessa olika är:

- Kund handlar och tillagar sin egen mat, ev med stöd av personalen
- Matleverantör levererar kall mat som värms på boendet
- Egen matlagning av personal på boendet

Det vanligaste systemet är att kund får stöd av personal att planera matsedel, handla och tillaga maten i sin lägenhet. De boende ska ha rätt till det stöd de behöver utifrån sitt behov, inte utifrån vilken typ av mathållning som råder på boendet.

Syfte

Syftet med denna tematiska nutritionsgranskning är att undersöka kundernas upplevelse av självbestämmande och delaktighet inom mat och måltider samt att undersöka personalens grad av kunskap och anhörigas upplevelse av hjälp och stöd inom ämnet. Syftet grundar sig i två punkter under Patientsäkerhetsberättelsen 2024 (Dnr 23AFN217) och rubriken *Mål, strategier och utmaningar för kommande år*.

Dels målet

Att alla patienter ska få den hjälp och det stöd de behöver för att äta eller på annat sätt täcka sitt energi- och näringsbehov och att nutritionsbehandling och åtstödjande åtgärder ska dokumenteras och följas upp.

Och utmaningen

Öka patientens delaktighet och partnerskap utifrån personcentrerad vård

Metod

Information och tillvägagångssätt för nutritionsgranskningen förankrades hos verksamhetschefer inom egen regin på enskilda möten respektive på utförmöte. Information har även spridits skriftligt till berörda chefer. Målsättningen var att intervjua sex kunder från egen regin och sex kunder från externa utförare. Då verksamheterna inte inkom med önskat antal deltagare trots två påminnelser så valde arbetsgruppen att ändå genomföra nutritionsgranskningen som planerat.

Granskningen består av totalt sju intervjuer, varav två kunder från egen regin och fem kunder från externa utförare. Utöver intervjuerna innefattar granskningen enkät till anhöriga (Bilaga 1) och enkät till personal (Bilaga 2). Enkät till anhöriga har skickats ut till samtliga chefer på respektive boende som en QR-kod för utskrift. Cheferna har ombetts att sätta upp utskriven QR-kod på anslagstavla i hall på boendet. Anhöriga kan då skanna QR-koden med sin mobil och svara på enkäten direkt i programmet Forms.

Anhörigenkäten har legat öppen för svar från mitten av juni till sista oktober.

Personalenkät har också skickats ut i form av QR-kod som är kopplad till Forms.

Cheferna har uppmanats att genomföra enkäten med sina medarbetare på APT.

De frågor som ställdes vid intervjuerna av enskild finns också bifogat (Bilaga 3).

Journalgranskning har genomförts för de som har blivit intervjuade. Det arbetsgruppen valde att titta på var:

Utifrån SoL

- Finns aktuell genomförandeplan (ej äldre än 6 månader)
- Finns tydlig beskrivning i genomförandeplanen hur inköp, planering av matsedel och måltidssituation skall gå till utifrån kunds önskemål och behov?

Utifrån HSL

- Finns mätvärden dokumenterat (Vikt, längd, BMI och ev MNA (riskbedömning för undernäring)
- Finns vårdplan för nutrition utifrån eventuell diagnos så som undervikt, övervikt eller diabetes

Resultat

Anhörigenkät

Antal personer som besvarat enkäten var 8 st.

Fråga 1. Upplever du att din anhöriga får sina behov tillgodosedda kring ätande, mat och måltider?

Ja: 1
Delvis: 4
Nej: 3

Om den svarande valt delvis eller nej fanns möjlighet att beskriva i fritext hur stödet skulle kunna förbättras. Följande svar inkom:

Fråga 2.

1	Lite mer lagad mat och mindre färdig mat. För att få i dig mer näring
---	---

2	Att vara mer delaktig och behjälplig i planering och tillagning för att få en allsidig och hälsosam kost.
3	Det behövs mer kunskap och engagemang kring kost och näring. Mat som värms upp flera gånger t ex Billy pizza, pommes eller chicken Nuggets från mc Donalds varken smakar gott eller ger någon näring.
4	Eftersom brukaren idet här fallet inte har tal så är det svårt att svara på hur HEN upplever det så därför vet vi inte.
5	Det blir ett stressmoment när X vill försöka äta samtidigt som de andra.
6	X borde vara med och tillaga maten
7	Då min anhörig är överviktig och har diabetes behöver hon anpassad kost.

Fråga 3. Upplever du att din anhöriga har självbestämmande och är delaktig kring sina inköp, sin mat och sina måltider utifrån förmåga?

Ja: 2
 Delvis: 4
 Nej: 1

Om den svarande valt delvis eller nej fanns möjlighet att beskriva i fritext hur stödet skulle kunna förbättras. Följande svar inkom:

Fråga 4.

1	Att i högre grad motivera och kommunicera kring måltider överlag. Ex att det blir en kost utifrån hälsa och välbefinnande.
2	Mitt barn äter gärna lagad mat och tycker om att laga mat men väljer ändå att handla mycket snabbmat ibland för att hon tycker om det men hon uttrycker också att det inte hinner personalen eller jag tror inte att de kan det. Hon får stöd i att välja snabbmat eller halvfabrikat av personalen men ingen uppmuntran till att laga mat trots att det har varit ett mål i genomförandeplanen.
3	Anhörig kunde laga mat själv när hen flyttade till gruppboende. Nu kan hon ingenting längre, för personal har tagit över all matlagning.

4	Att personal pratar med X och skriver upp det hon vill handla. Gör en matlista tillsammans
5	Hon behöver mer stöd för att göra rätt val.

Fråga 5. Anser du att personalen har tillräcklig kompetens för att ge rätt stöd kring ätande, mat och måltider?

Ja: 2

Delvis: 3

Nej: 2

Om den svarande valt delvis eller nej fanns möjlighet att beskriva i fritext hur stödet skulle kunna förbättras. Följande svar inkom:

Fråga 6.

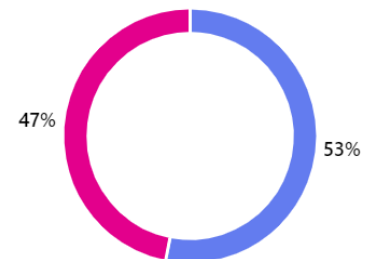
1	Det skulle behöva lagas mer mat från grunden, som kyckling, lax, och så vidare. Mindre färdig chicken Nuggets och fryst potatisbullar.
2	Kunskap om kost och näring och hur det påverkar kroppen och mående.
3	De är verkar omedvetna om att X är selektiv och sensorisk och inte klarar av att äta tex grönsaker, bär mm. X kan inte bara äta hamburgare och pannkaka.
4	Någon måste ge råd till personalen
5	Känner mig osäker på vilken kompetens de har

Personalenkät

Antal personer som besvarat enkäten är 32 st.

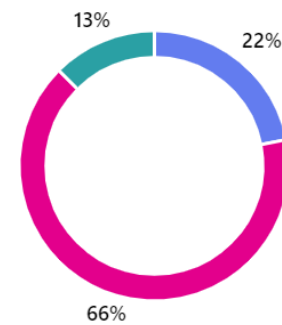
Fråga 1. Upplever du att du har den kompetens som krävs för att på ett bra sätt kunna hjälpa kunderna kring deras inköp, mat och måltider?

● Instämmer helt	17
● Instämmer delvis	15
● Instämmer inte alls	0



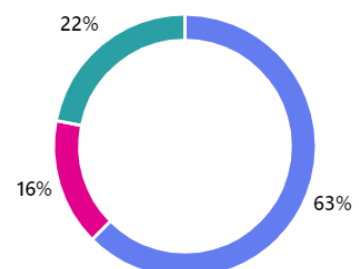
Fråga 2. Har du fått någon introduktion alternativt vidareutbildning inom mat, måltider och nutrition på din nuvarande arbetsplats?

● Ja	7
● Nej	21
● Annat	4



Fråga 3. Diskuterar ni i arbetsgruppen mat, måltider och nutrition på APT eller liknande?

● Ja	20
● Nej	5
● Annat	7



Fråga 4. Är det något annat som om du tror att vi behöver veta? (Önskemål, synpunkter, information på ämnet)

1	Nej inte vad jag kommer på
2	Nej.
3	Behöver repetition varje år. Nya rön kommer.
4	Nej
5	Mycket felaktiga boendebeslut. Vissa kunder klarar ej livsmedelshållning och liknande men bor på boenden utan servering av mat.
6	Mer kunskap i vad ämnet mat kan trigga hos personer. Tex kring ätstörningar

Journalgranskning

Dokumentation enligt Socialtjänstlagen

Sex av de sju intervjuade kunderna lämnade samtycke till journalgranskning.

- 5 av 6 journaler hade aktuell genomförandeplan.
- 2 av 6 genomförandeplaner innehöll tydlig beskrivning kring hur kund ville ha sina måltider och vilken hjälp kunden behöver.
- 4 av 6 genomförandeplaner innehöll bristfällig eller ingen information kring hur kunden vill ha sina måltider och vilken hjälp kunden behöver.

Dokumentation enligt hälso-sjukvårdslagen

- Ingen av de intervjuade personerna hade pågående nutritionsbehandling och därav ingen vårdplan för nutrition.
- Mätvärden (aktuell vikt, längd och BMI) fanns dokumenterat i 3 av 6 journaler. En hade dessutom dokumenterat MNA (riskbedömning för undernäring, över 65 år)

Intervjuer

Sex fullständiga intervjuer genomfördes. En person valde att avbryta intervjun mitt i. Svaren från intervjuerna har sammanfattats under olika teman. Svaren presenteras inte i detalj då det låga deltagandet skulle kunna leda till att personer skulle kunna identifieras. Svaren från externa utförare och egen regi presenteras tillsammans. Synpunkter på enskilda kunders situation framförs direkt till verksamheten från arbetsgruppen för nutritionsgranskningen.

Viktigt vid val av mat

De intervjuade personerna uppger många olika aspekter på vad som är viktigt vid val av mat, bland annat att det ska vara husmanskost, grönsaker, vara gott, billigt och bestå av bra råvaror om maten skulle lagas själv från grunden.

Delaktighet vid planering av mat

Majoriteten av de intervjuade handlar och lagar/värmer maten själv med hjälp av personalen. Inköpen sker i många fall digitalt, men också fysiskt i närliggande mataffär. Planering av matsedel sker tillsammans med personal och man utgår ifrån egna preferenser, receptsamling, genom inspiration från personal eller vad man ätit vid gemensamma måltider.

Ett par personer bodde på boende med gemensam tillagning och där man fick önska en maträtt per vecka vid ett veckomöte, där man tog hjälp av bildstöd för att visa vad man önskade. På samma ställe fick man gårdagens mat i matlåda för att ta med sig till jobb/dagverksamhet.

En person som bor på boende med matleverantör uppger att matsedeln är förutbestämd och att man vid önskemål om en maträtt möjligen kan få den serverad. Personen säger:

Över lag är maten bra. Fick jag bestämma själv skulle jag vilja ha fläskkottletter, skaldjur, lax. Vi får räksmörgåsar ibland. För mycket kokt potatis kan jag tycka.

En person uttrycker att hen vill äta mer grönsaker men att det har varit svårt att få till. Personen har nyligen börjat skriva matlista med personalen, för det har blivit mycket pizza och mackor tidigare.

Självbestämmande och portionsstorlek

Alla intervjuade uppgav att de själva fick bestämma portionsstorlek. Det förekommer att personalen hjälper till att portionera upp mat som skall frysas in genom att väga, så som falukorv och köttfärs, så att bara det som behövs till måltiden tas fram. Då skall den tillagade maten räcka till en måltid och en matlåda. Majoriteten av de tillfrågade uppgav att de hade fasta tider för lunch och middag. Några bestämde lunchtiden själv utifrån att det då fanns färdig mat att värma från dagen innan.

En person har tidigare till stor del lagat sin mat själv med stöd av personal, men köper nu frysätter i stället eftersom personen har svårt att begränsa sitt matintag till bara en portion annars.

Delaktighet vid tillagning

Hälften av de intervjuade personerna är mer eller mindre delaktiga vid matlagning utefter förmåga och intresse. En person berättar att hen tar fram råvaror från frysen på kvällen som skall lagas till lunch dagen efter och lägger fram alla verktyg och torra ingredienser på bänken inför att personal kommer och ska hjälpa till. Som hjälp till detta används timstock, ett hjälpmedel med bilder och tydlig tidsangivelse timme för timme. Personen uttrycker inte med ord att hen är nöjd över sin matsituation men det syns på kroppsspråket att hen är väldigt stolt över att det fungerar så bra med inköp, planering och matlagning när vi får berättat för oss hur det går till.

Flera av de intervjuade personerna uppger att de inte vill hjälpa till i köket. En person förklarade att det tidigare varit hans fru som lagat mat och att han själv aldrig haft intresse av att stå i köket och en annan uttrycker att det är lite otäckt att hjälpa till utifrån att man kan bränna sig.

Äta själv eller gemensamt?


Majoriteten av de tillfrågade uppskattar att äta gemensamt med de andra boende. En del äter uteslutande gemensamt och några alternerar med att äta själv i lägenheten ibland och gemensamt ibland. Många äter gemensamt vid speciella tillfällen och högtider samt till vardags på jobbet eller dagverksamheten. Man tycker överlag att måltiden är en trevlig stund.

En person uppger att måltiderna idag sker i lägenheten men att gemensamma måltider vore det bästa för den egna hälsan. Det finns dock inte någon möjlighet till detta i aktuell boendeform, enligt personen.

Vad man väljer att äta

Personerna tillfrågades vad man hade ätit under gårdagen och två personer visade sina matlistor. Man hade ätit bl a gulaschsoppa, pulled pork med ris, pannkaka, kycklingfärsbiff med kokt potatis, pizza, köttbullar och spagetti med sallad. Se bifogade bilder på två olika matlistor.

		LUNCH	MIDDAG
14/10	MÅNDAG	matlåda	Falukorv med potatismos
15/10	TISDAG	matlåda	Kyckling med bulgur sås: creme fraiche & sweet chili sås
9/10	ONSDAG	matlåda	Laxpasta blanda med creme fraiche & pesto
10/10	TORSDAG	matlåda	Köttbullar med spagetti
11/10	FREDAG	matlåda	Nuggets med pommes
12/10	LÖRDAG	korv med bröd	Kycklingkebab i tacobröd
13/10	SÖNDAG	matlåda	Bacon, potatis, stekt ägg

 SERVERVA GRÖNSAKER TILL ALLA MÅLTIDER

Vecka:	Lunch:	Middag:	Ta upp/annen info
45			
Måndag	Jobb	Köttbällar Potatis	
Tisdag	- " -	Pytt i panna	
Onsdag	- " -	Blodpudding	
Torsdag	- " -	Fjordpannkaka kran	
Freitag	- " -	Kyckling i pastas	
Lördag	- " -	Hamburgare i bröd	
Söndag	- " -	Valfritt	

Vecka:	Lunch:	Middag:	Ta upp/annen info
46			
Måndag	Jobb	korvstroganoff i pasta	
Tisdag	- " -	Lax i hemmjord potatis mäs	
Onsdag	- " -	Pytt i panna	
Torsdag	- " -	tunnpannkaka	
Freitag	- " -	Kebab i pitabröd	Fläskfile
Lördag	- " -	Fläskfile i potatisgratäng	
Söndag	- " -	Lasagne	

Metoddiskussion

Att endast sju personer har intervjuats är en svaghet i granskningen om man ska kunna generalisera resultatet på gruppnivå. Svaren från de medverkande ska utifrån detta inte förringas, varje berättelse från kund är viktig för att vi ska öka vår förståelse för målgruppen.

Likdanat gäller med antal svar från de båda enkäterna där svarsfrekvensen var låg, men där de inkomna fritextsvaren ger information som är av stort värde.

Vad det låga deltagandet beror på är svårt att säga. Verksamheter inom både egen regi och externa utförare har i god tid fått information om vad som skall ske och vilken hjälp arbetsgruppen har behövt för att kunna samla in data och genomföra intervjuer.

Resultatdiskussion

Det som sticker ut mest i underlaget är anhörigas oro kring mathållningen. Det gemensamma temat på svaren i frågorna 1 och 2 (om tillgodosedda behov och delaktighet) handlar om för mycket hel- och halvfabrikat och för lite matlagning från grunden tillsammans med kund. I SKR:s rapport *Hur skapar vi en bättre hälsa för personer med funktionsnedsättning?* är det just detta man betonar och identifierar som en utmaning, att personalen måste stötta kunderna till att göra bättre hälsoval:

Det är en utmaning att som personal hitta en balans mellan självbestämmande och stöttning i förbättrade levnadsvanor. Det krävs ett kreativt och inspirerat arbetssätt utan pekpinnar att kunna motivera och skapa förutsättningar för hälsosamma val i vardagen, samt skapa en trygg och säker miljö.

För att personalen ska lyckas med detta krävs en stor envishet, lösningsfokuserat synsätt och god kommunikation i arbetsgruppen och med personerna själva och eventuellt anhöriga. Det är viktigt att börja i "det lilla" och berömma alla små steg framåt. Viktigt också att respektera dem som heller inte alls vill vara delaktiga i matlagningen. 63% av personalen som svarat uppger att de redan idag pratar om mat och måltider i arbetsgruppen och därav finns det goda förutsättningar att fortsätta med detta.

Det är viktigt att varje kund har en uppdaterad genomförandeplan där man tydligt dokumenterat hur planering, inköp och måltider skall genomföras för att tillgodose individens behov. I granskningen framkom att alla kunder inte hade en tydlig beskrivning av mat och måltidssituationen i genomförandeplanen.

Genomförandeplanen ska vara ett levande dokument och utvärderas minst var sjätte månad för att nya mål skall kunna sättas utifrån personlig utveckling och förändrade behov, alltid med en strävan om självständighet.

Det framkom också att alla inte hade mätvärden (BMI, vikt och längd) dokumenterat, vilket blir en risk om man ska kunna följa viktutvecklingen och göra en bedömning av energiintaget. Många har läkemedel som kraftigt kan påverka aptiten och därmed vikten, därför måste en aktuell vikt alltid finnas.

Intervjuerna med kunderna gav en annan infallsvinkel än den som gavs av anhöriga. De flesta deltagarna berättar om en välfungerande mat och måltidssituation där de flesta är nöjda med det stöd som ges. Ingen av deltagarna uttrycker en direkt nöjdhet, men många uttrycker en positiv känsla "mellan raderna" när de pratar om mat de tycker om och brukar äta.

Många nämner också att det är viktigt för dem att äta nyttigt och då syftade man på grönsaker. Även om det förekom både nuggets och pizza i den mat man uppgav att man brukade äta, så framkom också exempel på mer näringsrika val av livsmedel i matlistorna, så som lax, blodpudding, kyckling, bulgur, ägg och potatis. I det stora hela helt vanlig mat så som många äter idag. Granskningens syfte var inte att undersöka vilken typ av mat kunderna åt, men det ger viktig information för att förstå helheten. Att enskilda individer behöver mer stöttning för att äta på ett mer hälsosamt sätt är tydligt, dels utifrån SKR:s rapport men också utifrån anhörigas synpunkter. För att uppnå detta krävs engagemang från personal, kunskap och planering för att flera kunder skall få kunna äta lagad mat (som kräver mer tid av personalen än helfabrikat). Aspekten av självbestämmande, vilken mat jag väljer att lägga mina pengar på och äta, får aldrig glömmas bort i strävan efter bättre kosthållning för den enskilde.

Slutsats med förslag på åtgärder

Nutritionsgranskningen har uppnått syftet med att undersöka kundernas upplevelse av självbestämmande och delaktighet inom mat och måltider samt att undersöka personalens grad av kunskap och anhörigas upplevelse av hjälp och stöd inom ämnet.

Intervjuerna har bidragit till ökad delaktighet utifrån Patientsäkerhetsberättelsens utmaning om **Att öka patientens delaktighet och partnerskap utifrån personcentrerad vård**

Målet **Att alla patienter ska få den hjälp och det stöd de behöver för att äta eller på annat sätt täcka sitt energi- och näringsbehov och att nutritionsbehandling och ätstödande åtgärder ska dokumenteras och följas upp** anses har uppnåtts hos merparten av alla som deltagit vid intervjuerna.

Identifierade förbättringsområden utifrån vad som framkommit genom intervjuer och enkäter är att i enskilda fall motivera till mer hälsosamma val, att i större utsträckning kunna påverka maträtterna vid gemensam tillagning samt att genomförandeplanen

tydligt skall beskriva hur den enskilde vill ha det kring måltiderna samt att alltid utveckla mat och måltider med delmål för en bättre hälsa. Nedan följer förslag på åtgärder för att fortsätta jobba med de identifierade förbättringsområdena:

- Alla kunder får önska minst en maträtt i veckan, men gärna fler, på boenden med egen tillagning där det inte redan tillämpas. NAD förmedlar idén.
- Stödmaterial i form av frågeställningar kring delaktighet och hälsa som kan tas upp på APT. NAD förmedlar idén till verksamhetschefer LSS och SoL samt externa utförare.
- Alla enheter ser över genomförandeplaner och måtvärden.
- NAD bjuds på enhetens initiativ in till APT för fortbildning kring, mat, måltider och nutrition med betoning på balans mellan hälsa och självbestämmande.
- På enhetens initiativ arbeta enligt "Hälsofrämjande gruppboende" (Centrum för epidemiologi och samhällsmedicin, Region Stockholm) vilket är en manual som innefattar bl a studiecirkel för personal och boende. Manualen skickas ut i samband med att rapporten presenteras för verksamheterna, både egen regi och externa.
- Appen "Matglad" är gratis och framtagen av Husmodersällskapet och recepten i appen baseras på de svenska näringsrekommendationerna och upplägget med planering och inköpslista samt matlagning är lättläst, tydligt och anpassat för personer med funktionsnedsättning. Kan användas i vardagen.

Bilaga 1



Hej anhörig!

Syftet med den här undersökningen är att ta reda på kundernas upplevelse av delaktighet, självbestämmande och stöd och kring mat och måltider. Dina svar gör att vi på ett bättre sätt kan få en bild av vad vi kan förbättra inom den hjälp som vi idag ger på området mat, måltider och nutrition. Enkäten är anonym. Tack på förhand!

Med vänliga hälsningar,

Kvalitetsteamet inom Vårld Gävle, Gävle Kommun



Frågor anhörirenkät

1. Upplever du att din anhöriga får sina behov tillgodosedda kring ätande, mat och måltider?
2. Upplever du att din anhöriga har

självbestämmande och är delaktig kring sina inköp, sin mat och sina måltider utifrån förmåga?

3. Anser du att personalen har tillräcklig kompetens för att ge rätt stöd kring ätande, mat och måltider?

Svar nej eller delvis gavs alltid en chans till fritextsvar.

Bilaga 2

Frågor personalenkät

1. Upplever du att du har den kompetens som krävs för att på ett bra sätt kunna hjälpa kunderna kring deras inköp, mat och måltider?
2. Har du fått någon introduktion alternativt vidareutbildning inom mat, måltider och nutrition på din nuvarande arbetsplats?
3. Diskuterar ni i arbetsgruppen mat, måltider och nutrition på APT eller liknande?
4. Är det något annat som om du tror att vi behöver veta? (Önskemål, synpunkter, information på ämnet)

Bilaga 3

Frågor intervjuer

Vad är viktigt för dig när du väljer mat?

Hur planerar du veckans matsedel?

Hur handlar du mat?

Vem bestämmer vilken mat du ska köpa?

Lagar du mat på egen hand eller med stöd av personalen?

Vem bestämmer vilka tider du äter på?

Äter du alla måltider hemma eller någon på arbete/ dagligverksamhet?

Äter du den mat du vill äta eller skulle du vilja ha det på ett annat sätt?

Äter du på egen hand eller tillsammans med andra?

Är måltiden en trevlig stund?

Har du fått några kostråd nu eller tidigare?

Har du behov av specialkost?

Vad åt du igår?