

Äldrenämnden

Tid: onsdagen den 11 mars 2020 klockan 13:00

Plats: Sessionssalen, Kv Hoven, Juneporten

Ledamot som inte kan närvara kontaktar själv ersättare.

För kännedom sänds kallelsen ut även till ersättarna som har rätt att närvara vid sammanträdet.

Ärenden	Diarienummer	Föredragande
1. Upprop		
2. Protokollets justering Datum och tid: Tis 24/3 kl. 12.40 Justerare: K. Widerberg alt I. Hugosson, M. Strömberg		
3. Fastställande av dagordning		
4. Informationsärende: Nytt inom förvaltningen		13.05-13.30 Stefan Österström m.fl.
5. Månadsrapport februari 2020, fördjupad		13.30-13.50 Greger Kjellman
6. Slutredovisning av "Projekt Minska Matsvinnet" inom äldreomsorgen	Än/2020:9	
7. Redovisning av balansärenden 2019	Än/2020:15	
Fika/Överläggningar kl. 14.15 (Rum Glaciären bredvid receptionen bokat)		
8. Informationsärende: Digital nattillsyn		14.45-15.15 Dan Kax

9. Meddelanden
10. Godkännande av förrättningar
11. Övrigt

Ann-Marie Hedlund (L)
Ordförande

Helena Härshammar
Sekreterare

Slutredovisning av "Projekt Minska Matsvinnet" inom äldreomsorgen

Än/2020:9

Sammanfattning

Äldreomsorgen har under 2018 och 2019 deltagit i Projekt Minska Matsvinnet. Äldrenämnden har gett förvaltningen i uppdrag att efter avslutat projekt genomföra en slutredovisning.

Beslutsunderlag

Socialförvaltningens tjänsteskrivelse, daterad 2020-02-07

Bilaga till tjänsteskrivelse, daterad 2020-02-07

Bilaga 1 Projektplan

Bilaga 2 Blankett

Bilaga 3 Förslag på åtgärder

Förslag till äldrenämnden

- Tjänsteskrivelsen med bilagor utgör svar på äldrenämndens uppdrag att genomföra en slutredovisning av Projekt Minska Matsvinnet.

Ärende

Att slänga mat är inte bara dyrt, det innebär också en onödigt stor belastning på miljön. För att minska matsvinnet i offentlig verksamhet har länets kommuner tillsammans med Regionen under år 2018 och 2019 genomfört ett matsvinnprojekt. Inom Socialförvaltningen deltog fem äldreomsorgskök och tjugo äldreboendeenheter i projektet.

Matsvinn mättes fyra gånger per år, under en veckas tid, i samband med middagsmåltiden. Vid ett första utgångsläge i februari 2018 slängde enheterna i genomsnitt 36 % av middagsmaten. Under 2018 sjönk genomsnittet till 29 %, men vid sista mätningen i november 2019 hade svinnet ökat till i genomsnitt 38 %. Genomsnittligt matsvinn under hela projekttiden var 34 %. Endast en av de deltagande enheterna lyckades uppnå sitt individuella mål.

Äldreomsorgens matsvinnprojektet ledde inte till att det totala matsvinnet inom äldreomsorgen minskade, men några enheter lyckades ändå riktigt bra, både med att minska sitt matsvinn och hålla nere svinnet under hela projekttiden. De arbetssätt och rutiner som tillämpas på dessa enheter är värda att uppmärksamma och sprida. Matsvinnprojektet har gett äldreomsorgens

kostorganisation värdefull information om vad matgästerna tycker om maten och vad som kan förbättras.

Ida Wissling
Utvecklingsledare

Stefan Österström
Socialdirektör

Beslutet expedieras till:

Ida Wissling
Camilla Johansson
Karin Pilkvist



Projekt Minska Matsvinnet, Äldreomsorgen 2018-2019

Ida Wissling
20200120
Karin Pilkvist

Sammanfattning

Så mycket som vart fjärde inhandlat matkasse hamnar i soporna. Att slänga mat är inte bara dyrt, det innebär också en onödigt stor belastning på miljön. För att minska matsvinnet i offentlig verksamhet har länets kommuner tillsammans med Regionen under år 2018 och 2019 genomfört ett matsvinnprojekt. Inom Socialförvaltningen deltog fem äldreomsorgskök och nitton äldreboendeenheter i projektet.

Matsvinn mättes fyra gånger per år, under en veckas tid, i samband med middagsmåltiden. Varje enhet hade ett individuellt mål för hur mycket matsvinnet skulle minska. Förutom de individuella målen fanns också ett gemensamt mål att under projekttiden minska det totala matsvinnet till max 20 %. Enheterna hade till uppgift att ta fram åtgärdsplaner för att minska matsvinnet och att genomföra och följa upp åtgärderna efter varje ny mätning.

Vid ett första utgångsläge i februari 2018 slängde enheterna i genomsnitt 36 % av middagsmaten. Under 2018 sjönk genomsnittet till 29 %, men under 2019 ökade matsvinnet igen och vid sista mätningen i november 2019 var svinnet 38 %, alltså 2 % högre än vid projektstarten. Genomsnittligt matsvinn under hela projekttiden var 34 %. Flera enheter klarade att sänka sitt matsvinn, men endast en enhet klarade sitt individuella mål.

Under projekttiden uppdagades flera svårigheter med den mätmetod som tillämpades och felaktigheter i samband med vägningar kan ha lett till att enheternas resultat inte blev fullt tillförlitliga. Förbättringsåtgärder i syfte att minska matsvinnet har genomförts på flera enheter, men generellt sett har det saknats systematik i arbetet med åtgärder och uppföljning.

Även om äldreomsorgens matsvinnprojektet inte ledde till att det totala matsvinnet inom äldreomsorgen minskade var det några enheter som lyckades riktigt bra, både med att minska sitt matsvinn och hålla nere svinnet under hela projekttiden. De arbetssätt och rutiner som tillämpas på dessa enheter är värda att uppmärksamma och sprida. Matsvinnprojektet har gett äldreomsorgens kostorganisation värdefull information om vad matgästerna tycker om maten och vad som kan förbättras.

Innehållsförteckning

SAMMANFATTNING	2
BAKGRUND.....	4
SYFTE	4
METOD.....	4
RESULTAT	5
ÅTGÄRDER	5
DISKUSSION	5
METODDISKUSSION	5
BILAGOR.....	6

Bakgrund

Varje år slänger svenska konsumenter mat för miljontals kronor – det mesta helt i onödan! Så mycket som vart fjärde inhandlat matkasse hamnar i soporna. Att slänga mat är inte bara dyrt, det innebär också en onödigt stor belastning på miljön. Produktion av livsmedel står för bildandet av 25% av alla växthusgaser.

Äldreomsorgens kök har under lång tid arbetat med att försöka minska matsvinnet i produktionsledet. Några exempel på de åtgärder och rutiner som äldreomsorgens kök arbetat med:

- Matsedel anpassad för äldre; små portioner med högt näringsinnehåll, motsvarande den tidigare A-kost-modellen.
- Enheterna beställer mat i komponenter istället för i portioner.
- Matlagning sker i omgångar.
- Små serveringskärl i salladsbufféerna för att så lite mat som möjligt ska behöva kastas.
- Överbliven mat som inte varit ute i serveringsdisken snabbnedkyls och används vid ett senare tillfälle.
- Rester tillvaratas. Kokt potatis kan bli potatissallad och överbliven sill kan användas till sillinläggningar.

För att ytterligare minska matsvinnet krävs även ansträngningar i övriga delar av livsmedelskedjan. Länets kommuner har tillsammans med Regionen under år 2018 och 2019 genomfört ett matsvinnprojekt. Projektet initierades av Länsstyrelsen i Jönköpings län och är en del av regerings etappmål för ökad resurshushållning. Målet är att till år 2030 halvera matsvinnet i konsument- och butikskedjan och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan.

I Jönköpings kommun deltog både Socialförvaltningen och Utbildningsförvaltningen i projektet. Inom Socialförvaltningen deltog fem äldreomsorgskök och nitton* äldreboendeenheter. Projektplan för äldreomsorgen finns i Bilaga 1. I denna rapport redovisas hur projektet genomförts och vilka resultat som uppnåtts.

Syfte

Det övergripande syftet med projektet var att minska matsvinnet inom offentlig sektor. Inom Socialförvaltningen var syftet att minska matsvinnet på ett antal äldreboendeenheter.

*Från början utsågs 20 enheter, men eftersom en av enheterna, Ädelstenen Diamanten, periodvis inte hade några hyresgäster som åt normalkost utgick enheten under projektiden.

Metod

Länsstyrelsen har i sitt initiativ formulerat en beskrivning av vad som ska göras och hur det ska göras. Formuleringen lyder:

Alla kommuner i länet samt Regionen ska:

- a) *systematiskt mäta sitt matsvinn i minst fem kök. Matsvinnet ska mätas minst en gång per halvår, under en sammanhållen period av en vecka. Dessa parametrar ska ingå:*
 - a. *Datum*
 - b. *Maträtt*
 - c. *Antal portioner*
 - d. *Tallrikssvinn (kg/dag)*
 - e. *Kantinsvinn (kg/dag)*
- b) *sätta upp en målsättning för att minska matsvinnet i sin kommun/organisation/förvaltning.*
- c) *genomföra åtgärder för att minska matsvinnet.*

Det är upp till kommunerna eller Regionen att välja ambitionsnivå på åtgärden, om man vill jobba med hela kommunen/organisationen eller någon utpekad förvaltning/avdelning.

Inom äldreomsorgen i Jönköpings kommun beslutades att matsvinn skulle mätas fyra gånger per år, under en veckas tid, i samband med middagsmåltiden. Projektet inleddes med att deltagande enheter och kök bjöds in till en informationsträff där projektledaren redogjorde för syftet med projektet samt gick igenom hur mätningarna skulle gå till. I tillägg till muntlig information fick deltagarna också skriftlig information. Mätningen gick till så att köket vägde maten innan den skickades till enheten och enheten vägde, efter avslutad måltid, hur mycket mat som blivit över. Kantinsvinn och tallrikssvinn redovisades separat. Mätningarna dokumenterades med hjälp av förtryckta blanketter som köket fyllde i och sedan skickade till enheten tillsammans med maten. Förutom att ange kantinsvinn och tallrikssvinn skulle enheterna också ange vilka komponenter som kastats och av vilken anledning mat kastats. Det fanns också möjlighet att lämna kommentarer på den förtryckta blanketten. Blanketten returnerades till köket tillsammans med returvagnen. Kostchefen och kökspersonalen noterade enheternas synpunkter och skickade sedan blanketterna vidare till projektledaren som sammanställde resultatet och återkopplade till alla deltagare. Blanketten finns i Bilaga 2.

Äldreomsorgens middagsmåltid består av varmrätt; kött/fisk/kyckling/soppa, potatis/ris/pasta, varma grönsaker och sås samt råkost/sallad och dessert. För att matbeställningen ska kunna skraddarsys efter varje enhets behov beställs varje komponent för sig. Enheterna har alltså möjlighet att beställa lite mindre potatis och lite mer sås om det är så att matgästerna oftast inte äter så mycket potatis, men gärna vill ha extra sås. Som alternativ till kokt potatis erbjuds alltid potatismos.

Vid projektstarten erbjöds två middagsalternativ måndag till fredag och ett middagsalternativ lördag och söndag. Från och med hösten 2019 beslutades att enbart ett middagsalternativ skulle erbjudas måndag till söndag. Anledningen till beslutet var bland annat svårigheter att rekrytera tillräckligt många kockar till äldreomsorgens kök.

Den första matsvinnsmätningen som genomfördes i november 2017 innehöll för många mätfel för att kunna fungera som utgångspunkt. Efter ytterligare genomgångar och förtydliganden kring mätmetoden genomfördes en ny mätning i februari 2018 där resultatet blev mer tillförlitligt. Utifrån den mätningen fastställdes individuella mål för hur mycket matsvinnet skulle minska på varje enhet. Ett övergripande mål för samtliga enheter fastställdes också.

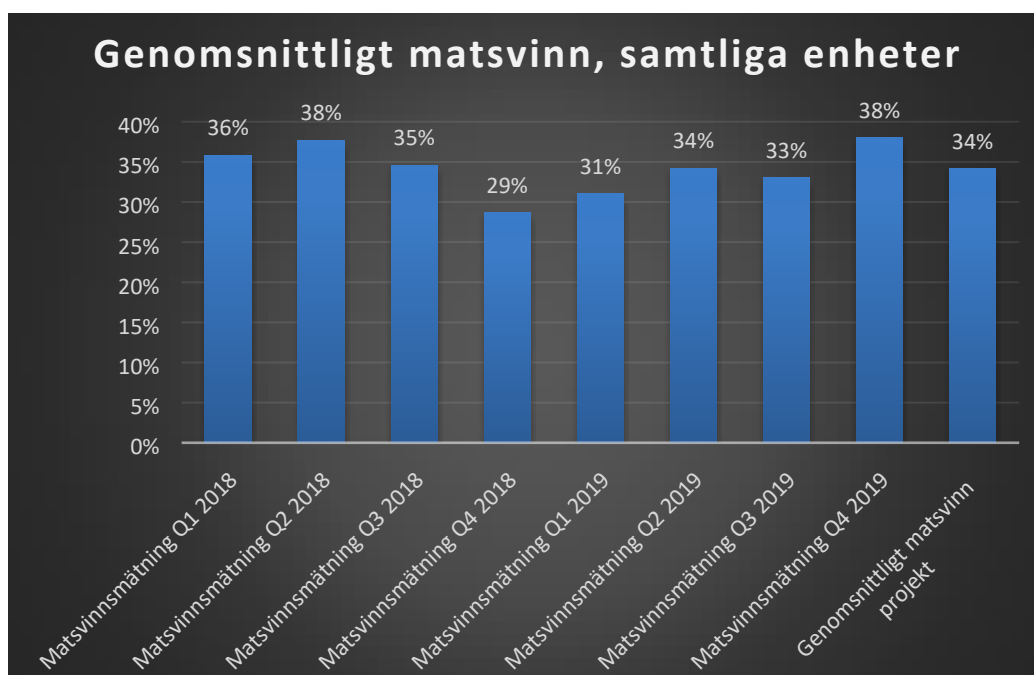
Enheterna hade i uppdrag att själva ta fram åtgärdsplaner för att minska sitt matsvinn. Åtgärder skulle följas upp efter varje mätperiod. Projektledaren bidrog med förslag på olika åtgärder, dessa finns i Bilaga 3. Enheterna hade i uppgift att återkoppla sina åtgärdsplaner till projektledaren.

Resultat

Den första tillförlitliga matsvinnsmätningen visade att enheterna inom äldreomsorgen i genomsnitt slängde 36 % av middagsmaten, med variationer på mellan 18 % och 53 %. Vid den andra mätningen som genomfördes i maj 2018 ökade 12 av 19 enheter sitt matsvinn och genomsnittssvinnet ökade därmed till 38%. En förklaring till ökningen kan vara det ovanligt varma vädret som bidrog till att många äldre blev orkeslösa och hade sämre aptit. Den tredje mätningen resulterade i att 13 av 19 enheter lyckades minska sitt matsvinn och det genomsnittliga svinnet sjönk till 35%. Vid årets sista mätning som genomfördes i november 2018 minskade 13 av 17* enheter sitt matsvinn, med resultatet att det genomsnittliga svinnet sjönk till 29%.

I den femte matsvinnsmätningen som genomfördes i februari 2019 deltog samtliga 19 enheter och genomsnittligt svinn blev då 31%. Vid den sjätte mätningen som ägde rum i maj 2019 blev resultatet sämre, 9 av 19 enheter hade då ett högre matsvinn än sitt ursprungsläge och det totala matsvinnet landade på 34%. Vid den sjunde mätningen som ägde rum i september 2019 hade 11 av 19 enheter lägre matsvinn än utgångsläget och genomsnittligt svinn var 33 %. I projektets sista mätning i november 2019 varierade enheternas matsvinn mellan 12 % och 61 %. 10 enheter hade ett lägre matsvinn än vad de hade från början och 10 enheter hade ett högre matsvinn än vad de hade från början. Det totala matsvinnet vid den sista mätningen var 38 %, alltså 2 % högre än vid första mättillfället. Genomsnittligt matsvinn för samtliga enheter under hela projektiden var 34 %, 2 % mindre än vid projektstarten.

*Två enheter kunde inte delta vid detta mättillfälle på grund av ombyggnationer



Enheternas individuella resultat varierade mycket under hela projekttiden. Eftersom flera faktorer utanför enheternas kontroll (se metoddiskussion) kan ha påverkat matsvinnet vid vissa mättillfällen är det inte bara intressant att titta på resultatet vid sista mättillfället, utan även enheternas genomsnittliga matsvinn under hela projektperioden. Den enhet som hade lägst matsvinn vid sista mättillfället och den enda enhet som lyckades uppnå sitt individuella mål var Trädgården Vitsippan 1. Vitsippan 1 hade vid projektstarten 26 % matsvinn och vid sista mättillfället 12 % matsvinn. Lägst matsvinn under hela projekttiden hade Ebbesgården som hade ett genomsnittligt matsvinn på 23 %. Vitsippan 1 och Fridhäll Domherren hade under projekttiden ett genomsnittligt svinn på 24 % och Stattutgatan vån 7 hade ett genomsnittligt svinn på 25 %.

De enheter som gjorde den största minskningen när det gäller matsvinn är Stattutgatan vån 5 och Rosendala Linden som båda minskade sitt matsvinn med 18 % från första till sista mättillfället. Både enheterna hade dock fortfarande ett ganska högt matsvinn (35 % respektive 33 %) vid sista mättillfället.

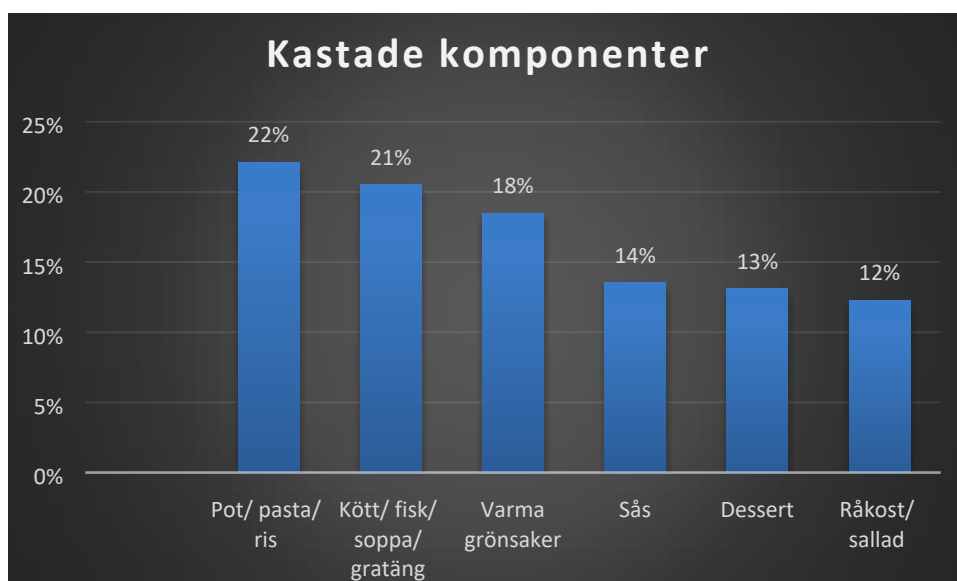
Högst matsvinn under projekttiden hade Ceciliagården Stranden (50 %), Trädgården Blåsippan (48 %), Kärrhöken vån 7 (46 %) och Fridhäll Rödhaken (45 %). Samtliga enheters resultat finns redovisas i tabellen på nästa sida.

Kök	Enhet	Q1 2018	Q2 2018	Q3 2018	Q4 2018	Q1 2019	Q2 2019	Q3 2019	Q4 2019	Genomsnittligt matsvinn under projekttiden	Matsvinn mål
Stattutgatan	Stattut vån 5	53%	61%	34%	35%	33%	40%	18%	35%	39%	25%
Stattutgatan	Stattut vån 7	22%	23%	24%	31%	20%	28%	23%	26%	25%	15%
Stattutgatan	Ceciliagården Stranden	48%	47%	61%		42%	46%	54%	54%	50%	22%
Stattutgatan	Ceciliagården Viken	50%	49%	44%		40%	51%	37%	34%	44%	23%
Fridhäll	Fridhäll Rödhaken	38%	49%	46%	32%	30%	50%	57%	61%	45%	20%
Fridhäll	Fridhäll Domherren	27%	22%	19%	19%	27%	35%	21%	23%	24%	18%
Havsörnen	Havsörnen vån 2	18%	20%	28%	22%	31%	26%	36%	57%	30%	15%
Havsörnen	Havsörnen vån 3	40%	38%	36%	39%	25%	28%	46%	41%	37%	20%
Havsörnen	Kärrhöken vån 3	27%	29%	33%	17%	12%		21%	46%	26%	18%
Havsörnen	Kärrhöken vån 7	34%	47%	62%	37%	38%	46%	46%	56%	46%	20%
Havsörnen	Ädelstenen Rubinen	43%	32%	34%	28%	29%	33%	29%	28%	32%	21%
Rosendala	Linden	51%	52%	41%	33%	22%	26%	27%	33%	36%	23%
Rosendala	Pilen	45%	56%	34%	32%	40%	41%	27%	40%	39%	22%
Rosendala	Ebbesgården	26%	15%	20%	18%	28%	23%	23%	29%	23%	18%
Trädgården	Vitsippan 1	26%	30%	18%	28%	31%	30%	15%	12%	24%	18%
Trädgården	Vitsippan 2	30%	28%	29%	27%	30%	24%	47%	31%	31%	20%
Trädgården	Blåsippan	50%	68%	46%	39%	45%	43%	48%	48%	48%	23%
Trädgården	Gullvivan 1	29%	53%	28%	35%	36%	36%	38%	33%	36%	20%
Trädgården	Pionen	27%	37%	30%	26%	23%	42%	21%	35%	30%	18%
TOTALT	Alla enheter	36%	38%	35%	29%	31%	34%	33%	38%	34%	20%

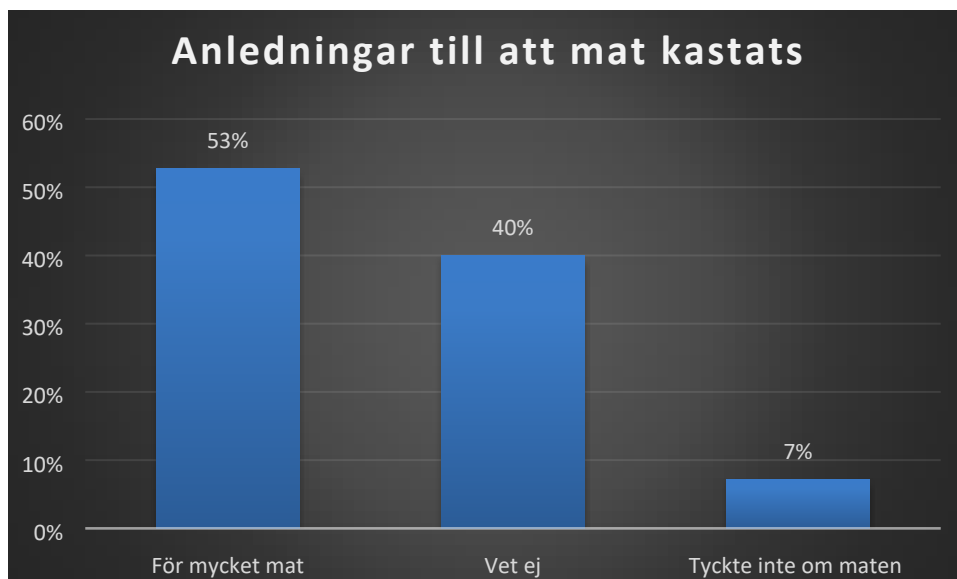
79 % av matsvinnet utgjordes av kantinsvinn och 21 % utgjordes av tallrikssvinn.



Den komponent som enheterna kastade mest av var "Potatis/pasta/ris" (22 %) tätt följd av "Kött/fisk/soppa/gratäng" (21 %). Resterande del av svinnet bestod av "Varma grönsaker" (18 %), "Sås" (14 %), Dessert (13 %) och "Råkost/Sallad" (12 %).



Den främsta anledningen till att mat kastades uppgavs vara "För mycket mat" (53 %). "Vet ej" uppgavs som den näst vanligaste orsaken (40 %) och "Matgästerna tyckte om maten" angavs som orsak i 7 % av fallen.



Åtgärder

13 av 19 enheter har någon gång under projekttiden återkopplat till projektledaren vilka åtgärder man tänkt sig att genomföra. 6 enheter har inte gett någon återkoppling alls, men av dessa har 4 lyckats minska sitt genomsnittliga svinn, vilket kan tyda på att man ändå arbetat med frågan.

De enheter som lyckats hålla nere sitt svinn under projekttiden har framförallt arbetat med förändrade beställningsrutiner. Komponenter som

det kastats mycket av har beställts i lite mindre mängder och på så vis har svinnet minskat. Flera enheterna har också arbetat med att försöka skapa en lugn och trevlig måltidsmiljö och någon enheter nämner att man haft extra fokus på att försöka uppmärksamma särskilda behov i måltidssituationen. En av enheterna (Ebbesgården) har under projekttiden arbetat med ljuddämpande åtgärder i matsalen. Några enheter har lyckats minska sitt matsvinn utan att arbeta aktivt med frågan. Sammanfattningsvis har förbättringsarbetet bedrivits på de flesta enheter, men det har överlag saknats systematik i hur arbetat bedrivits.

Diskussion

Äldreomsorgens matsvinnprojekt ledde inte till någon minskning av matsvinnet. Det är värt att påpeka att det finns stora skillnader i att bedriva matsvinnprojekt inom äldreomsorgen där matservering sker under cateringliknande former jämfört med exempelvis skolrestauranger där mat serveras på plats. I en restaurang eller servering möter kökspersonalen matgästen och kan anpassa matlagningen under tiden som serveringen pågår, men i en cateringverksamhet måste det på förhand ske en uppskattning av hur mycket mat som kommer att gå åt. För att inte riskera att maten tar slut innan matgästerna blivit mätta beställer enheterna hellre lite för mycket än lite för lite mat. Hastigt uppkomna förändringar, såsom att någon blivit sjuk, gör att matbeställningen inte alltid överensstämmer med behovet. Vårdpersonalen uppger att de tycker det är svårt att veta hur mycket mat som ska beställas. Ett visst matsvinn är omöjligt att undvika vid förbeställning.

En annan skillnad då mat transporteras är att en stor del av den mat som är kvar i kantinerna efter serveringen inte kan tillvaratas. I ett restaurangkök kan i stort sett all mat som inte varit ute i serveringsdisken snabbkylas och användas vid ett senare tillfälle, men på enheterna lämpar sig enbart vissa komponenter att tillvarata. Köttbullar, kalvsylta och skivad korv är exempel på komponenter som kan snabbkylas på enheten och användas som pålägg inom ett dygn om det uppskattas av de äldre. Överblivet ris, gratänger, sås och potatismos är däremot sådana komponenter som inte kan tillvaratas. 79 % av maten som kastades på enheterna var mat som aldrig hamnat på någon tallrik. Om all mat som blivit över i kantinerna skulle kunna tillvaratas skulle det totala serveringssvinnet inom äldreomsorgen inte vara högre än 7 %. Det matsvinn som uppstår inom äldreomsorgen är alltså inte ett resultat av att de äldre inte äter upp det de har på tallriken, utan beror snarare på svårigheter att beräkna hur mycket mat som ska beställas.

Under hösten 2019 minskade antalet middagsalternativ på vardagarna från två till ett. Förändringen innebar en minskad valfrihet för den enskilde och många matgäster upplevde det som negativt. Vårdpersonalen uppger att de kastar mer mat sedan ett av middagsalternativen försvann, men i matsvinnprojektet går inte att urskilja någon tydlig ökning just på grund av minskad valfrihet. Det är möjligt att ett middagsalternativ istället för två gör det enklare för vårdpersonalen att beräkna hur mycket mat som kommer att gå åt, men att mer mat kastas för att alla inte tycker om maten och att dessa två faktorer tar ut varandra. På enheter med demensproblematik anser man

att förändringen är positiv då matsituationen ofta fungerar bättre när alla har samma mat på tallriken.

Arbetet med att väga och registrera mat och matsvinn försvårades av att det var många olika personer inblandade i de olika delprocesserna. Eftersom vårdenheter är bemannade dygnet runt och både köks- och vårdpersonalen arbetar helger var det ofta olika personer som beställde, lagade, serverade och vägde maten vid de olika mättillfällena. För att förbättringsarbete med framgång ska kunna bedrivas under sådana omständigheter krävs tydliga rutiner och ett starkt ledarskap. Under projekttiden skedde en viss personalomsättning och flera av de medarbetare och chefer som var med vid projektstarten var inte kvar under hela projekttiden.

Även om äldreomsorgens matsvinnprojektet generellt sett inte ledde till minskat matsvinn var det några enheter som lyckades riktigt bra, både med att minska sitt matsvinn och att hålla nere svinnet under hela projekttiden. Förbättringsarbete har bedrivits, även om det inte varit systematiskt. De arbetssätt och rutiner som tillämpas på enheter med lågt matsvinn är värda att uppmärksamma och sprida till övriga verksamheter.

Matsvinnprojektet har även gett äldreomsorgens kostorganisation värdefull information om vad matgästerna tycker om maten och vad som kan förbättras. Eftersom en stor del av maten kastas bör man fundera över om matens sammansättning bör förändras så att energitätheten blir ännu högre och portionsstorlekarna ännu mindre.

Metoddiskussion

Under projektets gång uppdagades en del svårigheter med den mätmetod som tillämpades. En av svårigheterna var att skilja på ”normalkost” och ”specialkost”. Normalkost är den mat som står på matsedeln och som de flesta äter. Specialkost är mat som på något vis anpassats efter någons individuella behov, till exempel glutenfri kost, konsistensanpassad kost eller extra energi- och proteinrik kost. Endast svinn från normalkosten skulle vägas, men det visade sig lättare sagt än gjort eftersom vissa komponenter (exempelvis potatismos) ibland serverades till både dem som åt normalkost och dem som åt specialkost. För att undvika felaktigheter bestämdes att kökspersonalen skulle sätta ”X” på alla de kantiner som vägts i köket. X-märkningen gjorde att mätningarna fungerade bättre, men ibland missade kökspersonalen att sätta X på kantinerna och vårdpersonalen var ibland osäkra på om matresterna på någons tallrik var normalkost eller specialkost. Det är alltså möjligt att mat som inte vägts från början (i den totalvikt som köket angett) registrerats som svinn och av den anledningen kan svinnet ha blivit för högt.

Ett annat bekymmer var att kökspersonalen ibland skickade mer mat än vad enheterna beställt. Vikt- och volymtabeller talar om hur mycket en portion av en viss maträtt motsvarar, t ex att en portion kokt potatis ska väga 150 g, men vikt- och volymangivelserna följdes inte alltid. Anledningarna till att köken ibland skickade mer mat än vad som beställts var flera. Ibland slarvades det med vägningen i samband med portioneringen; personen som

portionerade litade på ögonmåttet istället för att använda vågen. När det serverades rätter som lasagne, gratäng eller kålpudding ville köken av estetiska skäl inte skära bort en bit av gratängen för att det skulle motsvara den exakta mängden, utan skickade hellre en hel kantin eller form, även om mängden egentligen var för stor. Det hände också att det fanns mat kvar efter att portioneringen var färdig och att köken då skickade med lite extra till någon eller några enheter ”för det skulle ju ändå kastas”. Även om intentionerna var goda skapade det osäkerhet på vårdenheter då 10 portioner kokt potatis ibland motsvarade 1500 g och ibland 1700 g. Vårdpersonalen hade svårt att avgöra hur många portioner som skulle beställas för att det skulle bli lagom. När problemet uppdagades påtalades det för kostcheferna som hade ansvar för att vägningarna i köket utfördes på ett korrekt sätt.

Olika typer av mätfel förekom också under mer eller mindre hela projekttiden. Ibland var det köken som gjort fel och ibland var det enheterna. Vid vägning skulle endast vikten på maten registreras, men det hände att även kantinens vikt registrerades. Det hände också att någon eller några komponenter inte vägdes i köket (ej räknades med i totalvikten), men vägdes som svinn på enheten, vilket också förstås blev fel. När mätfelen var stora kunde de uppdagas och resultatet räknades inte med, men i vissa fall var det omöjligt att avgöra om svinnet var stort för att mycket mat kastats eller för att någon vägt fel.

Bilagor

Bilaga 1 Projektplan

Bilaga 2 Blankett

Bilaga 3 Förslag på åtgärder

Projekt Minska matsvinnet

Varje år slänger svenska konsumenter mat för miljontals kronor – det mesta helt i onödan! Att slänga mat är inte bara dyrt, det innebär också en onödigt stor belastning på miljön. För att minska matsvinnet i offentlig verksamhet ska länets kommuner tillsammans med Regionen under år 2018 och 2019 genomföra ett matsvinnsprojekt.

Hur?

Inom Socialförvaltningen kommer 5 äldreomsorgskök och 20 äldreboendeenheter att delta i projektet.

Äldreboendeenheternas uppgift blir att 4 gånger per år, under en veckas tid, i samband med middagsmålet, väga hur mycket mat som slängs på enheten. Efter att ett första utgångsläge uppmäts i slutet av 2017 kommer individuella mål sättas upp för varje enhet. För att nå målen kommer enheterna få förslag på åtgärder för att minska svinnet.

I projektet vill man undersöka två typer av svinn: kantinsvinn och tallrikssvinn.

Kantinsvinn är mat som finns kvar i kantiner och serveringskärl efter att serveringen är över, alltså den mat som aldrig lagts upp på någon tallrik. *Tallrikssvinn* är mat som lagts upp på tallriken men inte ätits upp. Det är intressant att skilja på dessa två typer av svinn för att bättre förstå orsaken till att mat slängs och kunna sätta in rätt åtgärder för att minska svinnet. **I projektet kommer vi endast att titta på svinn när det gäller normalkosten, eventuella specialkost** ska alltså inte vägas och mätas.

De enheter som deltar i projektet kommer via sitt kök att få varsin våg att väga den överblivna maten på. Förutom att väga matsvinnet ska enheterna fylla i en blankett som medföljer från köket. På blanketten ska enheten registrera uppmätt mängd kantinsvinn och tallrikssvinn (g) och med hjälp av X ange vilka komponenter som kastats. De ska också kryssa i en eller flera troliga anledningar till varför mat slängdes och en kommentar kring vad matgästerna tyckte om maten. Blanketten returneras efter ifyllnad till köket (förslagsvis med returvagnen).

Instruktion för hur vågen fungerar och tillvägagångssätt vid mätning medföljer denna projektplan, se sista sidan.

Äldreomsorgskökens uppgift blir att 4 gånger per år, under en veckas tid, i samband med middagsmålet, väga samtliga komponenter som ingår i normalkosten innan maten skickas till de deltagande enheterna. Detta innebär alternativ 1, alternativ 2, sås, potatis/potatismos/pasta/ris, varma grönsaker, dessert och råkost. Köken måste vara noga med att följa angivna portionsstorlekar och inte skicka mer mat än enheterna har beställt. *Observera att det endast är vikten på maten som ska registreras, ej mat + kantin.*

Förutom att väga maten ska köket fylla i en blankett som ska skickas tillsammans med maten. På blanketten ska köket fylla i från vilket kök maten kommer, vilken enhet det gäller, dagens datum, alt 1 och alt 2, dessert och antal beställda portioner (normalkost). När blanketterna kommer i retur från enheterna ska köken skicka dem med internposten till Utvecklingsledaren (Ida Wissling, Hoven vån 5).

När?

Det första mättillfället ska genomföras under v 47 2017 (20-26 november).

Under 2018 och 2019 ska mätningar genomföras v 8, v 21, v 35 och v 47.

Under det pågående projektet kommer enheterna följas upp löpande. Utvecklingsledare Ida Wissling finns till hands för stöd och hjälp. Efter avslutat projekt görs en sammanställning av resultatet.

Ansvarsfördelning

Områdeschefer

Ansvarar för beslut rörande projektet. Ansvarar för att tillsammans med enhetschefer och kostchefer utse de enheter och kök som ska delta i projektet. Följer löpande projektets resultat.

Enhetschefer

Ansvarar för att de enheter som deltar i projektet fullföljer tiden ut. Ansvarar för att vårdpersonalen väger matsvinnet, fyller i och returnerar blanketten till köket samtliga dagar under de veckor mätningarna ska utföras. Ansvarar för att de enheter som deltar i projektet arbetar aktivt med åtgärder för att försöka minska svinnet. Ansvarar för att stötta enheterna och löpande förse dem med information och resultat. Samarbetar med kostcheferna.

Kostchefer

Ansvarar för att de kök som deltar i projektet fullföljer tiden ut. Ansvarar för att kökspersonalen väger samtliga komponenter som ingår i normalkosten, fyller i och skickar blanketten tillsammans med maten samtliga dagar under de veckor mätningarna ska utföras. Ansvarar för att ifyllda blanketter blir skickade med internposten till Utvecklingsledaren. Signalerar till enhetschefen om blanketter saknas från någon enhet. Stöttar köken och samarbetar med enhetscheferna.

Vårdpersonal

Ansvarar för att fullfölja projektet tiden ut. Ansvarar för att väga matsvinnet, fylla i och returnera blanketten till köket samtliga dagar under de veckor mätningarna ska utföras. Ansvarar för att arbeta aktivt med åtgärder för att försöka minska svinnet.

Kökspersonal

Ansvarar för att fullfölja projektet tiden ut. Ansvarar för att väga samtliga komponenter som ingår i normalkosten, fylla i och skicka blanketten tillsammans med maten samtliga dagar under de veckor mätningarna ska utföras. Ansvarar för att ifyllda blanketter skickas med internposten till Utvecklingsledaren. Signalerar till kostchefen om blanketter saknas från någon enhet.

Utvecklingsledare

Ansvarar för att starta, följa upp och slutföra projektet tillsammans med deltagande enheter och kök. Ansvarar för att sätta upp individuella mål för samtliga enheter, ge förslag på åtgärder och löpande följa upp enheternas resultat. Ansvarar för att samtliga enheter och kök har den utrustning och information som krävs för att kunna genomföra projektet. Rapporterar kontinuerligt till områdeschefer, enhetschefer och kostchefer. Avrapporterar efter avslutat projekt till funktionsledning och nämnd.

Mätning av matsvinn – instruktion till våg (enheter)

1. Starta vågen genom att trycka på ON/OFF-knappen.
2. Vänta tills siffrorna på displayen räknat ner till 0.000.
3. Ställ en vid bunke/kärl på vågen och tryck sedan på TARE-knappen för att åter nollställa vågen.
4. Skrapa ner all överbliven mat från kantiner/serveringskärl märkta med X i bunken.
5. Läs av vikten och notera på blanketten (kantinsvinn).
6. Nollställ vågen igen genom att trycka på TARE-knappen.
7. Skrapa ner all överbliven mat från tallrikar i bunken. **Obs! Endast tallrikssvinn från personer som ätit normalkost ska vägas!**
8. Läs av vikten och notera på blanketten (tallrikssvinn).



KÖK: _____

OBS! Kantiner som vägts i köket ska märkas med ett X på kantinetiketten!

ENHET: _____

På enheten vägs endast svinn från kantiner märkta med X!

DATUM: _____

ALT 1: _____

ALT 2: _____

DESSERT: _____

ANTAL PORTIONER (normalkost): _____

Totalvikt normalkost (Alt 1+Alt 2 (inkl. pot/pasta/ris/mos, sås och varm grönsak), Dessert och Råkost) (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Kantinsvinn normalkost (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Tallrikssvinn normalkost (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Komponenter som kastats (sätt X)						Anledning till att mat kastats (sätt X)		
			Pot/ pasta/ ris	Kött/ fisk/ soppa/ gratäng	Sås	Varma grönsaker	Råkost/ sallad	Dessert	För mycket mat	Tyckte inte om maten	Vet ej

Vad tyckte matgästerna om maten? Vad kunde varit bättre?

KÖK: _____

ENHET: _____

DATUM: _____

ALT 1: _____

ALT 2: _____

DESSERT: _____

ANTAL PORTIONER (normalkost): _____

Skrivs i av köket

Skrivs i av köket

Skrivs i av köket

Skrivs i av köket

Skrivs i av köket

Skrivs i av köket

Skrivs i av köket

OBS! Kantiner som vägts i köket ska märkas med ett X på kantinetiketten!

På enheten vägs endast svinn från kantiner märkta med X!

Totalvikt normalkost (Alt 1+Alt 2 (inkl. pot/pasta/ris/mos, sås och varm grönsak), Dessert och Råkost) (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Kantinsvinn normalkost (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Tallrikssvinn normalkost (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Komponenter som kastats (sätt X)							Anledning till att mat kastats (sätt X)		
			Pot/ pasta/ ris	Kött/ fisk/ soppa/ gratäng	Sås	Varma grönsaker	Råkost/ sallad	Dessert	För mycket mat	Tyckte inte om maten	Vet ej	
<i>Skrivs i av köket</i>	<i>Skrivs i av enheten</i>	<i>Skrivs i av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	<i>Kryssas av enheten</i>	

Vad tyckte matgästerna om maten? Vad kunde varit bättre?

Skrivs i av enheten

KÖK: __Tallbackens kök__

OBS! Kantiner som vägts i köket ska märkas med ett X på kantinetiketten!

ENHET: __Vitsippan__

På enheten vägs endast svinn från kantiner märkta med X!

DATUM: __20171101__

ALT 1: __Köttbullar, potatis, sås, morötter__

ALT 2: __Vegetarisk lasagne, morötter__

DESSERT: __Jordgubbskräm__

ANTAL PORTIONER (normalkost): __8__

Totalvikt normalkost (Alt 1+Alt 2 (inkl. pot/pasta/ris/mos, sås och varm grönsak), Dessert och Råkost) (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Kantinsvinn normalkost (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Tallrikssvinn normalkost (g) <i>OBS! Endast mat, ej kantiner!</i>	Komponenter som kastats (sätt X)							Anledning till att mat kastats (sätt X)		
			Pot/ pasta/ ris	Kött/ fisk/ soppa/ gratäng	Sås	Varma grönsaker	Råkost/ sallad	Dessert	För mycket mat	Tyckte inte om maten	Vet ej	
5352	803	246	x	x		x	x		x			

Vad tyckte matgästerna om maten? Vad kunde varit bättre?
De tyckte om maten, men lasagneportionerna var för stora. Det blev mycket potatis över.

Projekt Minska matsvinnet – förslag på åtgärder

Åtgärder för att öka aptiten (och få maten att hamna i magen istället för soptunnan)

1. *Sprid ut måltiderna över dygnet.* Hur ser spridningen av måltider ut över dygnet? Är de som bor på enheten lagom hungriga när middagsserveringen börjar? Om det är väldigt tätt mellan måltiderna på förmiddagen kan det vara en god idé att försöka glesa ut måltiderna lite.
2. *Rätt balans mellan aktivitet och vila.* Att röra på sig ökar oftast aptiten, samtidigt som en allt för stor kraftansträngning kan göra att många äldre blir för trötta för att orka äta. Hur ser balansen ut mellan aktivitet och vila? Har ni en bra och individanpassad balans mellan aktivitet och vila?
3. *Individuellt utformad måltidssituation.* Utformas måltidssituationen utifrån individens egna önskemål? Tillfrågas de som bor på enheten om vart de vill sitta, hur mycket de vill ha på tallriken, vad de vill dricka osv? Får de som kan själva lägga upp sin mat? Serveras maten på ett sätt som gör att den ser trevlig och tilltalande ut? Finns möjlighet att garnera maten vid servering, exempelvis med lite persilja eller dill? Även små detaljer kan göra stor skillnad för den enskilde.
4. *Måltidsmiljö.* Det är viktigt att skapa lugn och ro under måltiden; duka vackert, stänga av tv och se till att måltider blir trivsamma. Måltidsmiljön har stor betydelse för den enskildes aptit och skall vara ett tillfälle för social samvaro och gemenskap. Personalen bör sitta med vid bordet under måltiden för att skapa lugn och trivsel. Det är viktigt att alla sitter bra vid borden, att belysningen är tillräcklig och att alla har rätt redskap att äta med.

Åtgärder för att motverka överproduktion av mat

5. *Rätt sorts kost.* Har ni personer på enheten som sällan eller aldrig äter en hel portion? I så fall kan dessa personer vara i behov av specialkost, så kallar EP-kost (Energi- och Proteinrik kost). Har ni personer med tugg- eller sväljsvårigheter? Dessa personer kan behöva någon form av konsistensanpassning. Prata med sjuksköterskan och be hen skriva en specialkostordination.
6. *Olika mycket av olika komponenter.* Beställer ni varje middagskomponent för sig och tar ni vid beställningen hänsyn till era hyresgästers preferenser? Beställer ni mer av de komponenter som brukar gå åt och mindre av de komponenter som inte brukar gå åt? Se över era rutiner och pröva att minska på de komponenter som ni vet att ni brukar få kasta mycket över av.

7. *Ta vara på middagskomponenter som blivit över.* Mat som varit på tallriken eller i serveringskärl på borden ska kastas. Men viss mat som är kvar i kantine kan med fördel kylas ner och serveras inom ett dygn. Undvik att återuppvärma mat, men servera gärna överblivna köttbullar, falukorv eller kalvsylta kallt som pålägg om det uppskattas av de äldre. Följ egenkontrollprogrammets rutin för nedkylning.
8. *Kommunikation med köket.* Vad fungerar bra och vad fungerar mindre bra när det gäller matbeställningar? Varierar portionsstorlekarna? Saknar ni beställningsalternativ i matsedeln? Behöver ni tillagningsanvisningar för kvällsmaten eller skulle ni vilja ha serveringsförslag till middagen? Be kostchefen om ett möte!

Redovisning av balansärenden 2019

Än/2020:15 730

Sammanfattning

Enligt *Allmänna bestämmelser för Jönköpings kommuns nämnder* ska respektive nämnd årligen redovisa de diarieakter som inte avslutats fram till 31 december föregående år. Redovisningen ska innefatta uppgifter om aktuell status för ärendet. Ett exemplar av redovisningen ska skickas till kommunstyrelsen för kännedom.

Beslutsunderlag

Socialförvaltningens tjänsteskrivelse, daterad 2020-02-18

Bilaga till tjänsteskrivelse, daterad 2020-02-17

Förslag till äldrenämnden

– Upprättad redovisning godkänns och skickas till kommunstyrelsen.

Ärende

I bifogad förteckning framgår rubrik på de ärenden som är öppna samt anledning till att de inte avslutats.

Stefan Österström
Socialdirektör

Helena Härshammar
Nämndsekreterare/utredare

Beslutet expedieras till:
Kommunstyrelsen

Balansärenden

År 2019

26

Utskriftsdatum: 2020-02-17

Utskriven av: Susanne Vikberg

Diarienummer:	Äldrenämnden
Datum:	2019-01-01 – 2019-12-31
Status:	Aktuella
Sekretess:	Visas

Ärendenummer	Ärendemening	Avdelning
Datum	Avsändare/Mottagare	Ansvarig
Notering – I kursiv text framgår aktuell status		
Än/2019:22	LOV Hemtjänst 2.0, En översyn av fritt val-systemet i Jönköping	Socialförvaltningen
2019-02-08	<i>Pågående utredning</i>	
Än/2019:43	Inspektionen för vård och omsorg (IVO) begäran yttrande och handlingar ej verkställt beslut. 8.8.1- 850	Socialförvaltningen
2019-03-19	Inspektionen för vård och omsorg (IVO)	
	<i>Inväntar beslut från IVO</i>	
Än/2019:51	Val av nya ledamöter och ersättare i äldrenämnden mandatperioden 2019-2022	Socialförvaltningen
2019-04-05	<i>Öppen under innevarande mandatperiod</i>	
Än/2019:67	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket för arbetsmiljöarbete inom Äldreomsorgen, Jönköpings kommun 2019/018069	Socialförvaltningen
2019-05-03	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar svar från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:68	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Gränna hemtjänst 2019/017487	Socialförvaltningen
2019-05-03	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:70	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Huskvarna söder hemtjänst 2019/017489	Socialförvaltningen
2019-05-03	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	

Än/2019:76	Inspektionen för vård och omsorg, (IVO) Möjlighet att lämna synpunkter på förslag till beslut gällande hälso- och sjukvården 8.2.1- 2096/2018-29	Socialförvaltningen
2019-05-17	Inspektionen för vård och omsorg IVO <i>Inväntar beslut från IVO</i>	
Än/2019:79	Äldrenämndens verksamhetsbesök under mandatperioden 2019-2022	Socialförvaltningen
2019-06-03	 <i>Öppen under innevarande mandatperiod</i>	
Än/2019:94	Meddelande från Inspektionen för vård och omsorg(IVO) gällande Ceciliagården. 8.5- 24020.	Socialförvaltningen
2019-07-02	Inspektionen för vård och omsorg (IVO) <i>Inväntar beslut från IVO</i>	
Än/2019:96	Statsbidrag att rekvirera till förstärkning av äldreomsorgen (dnr 9.2-21367/2019)	Socialförvaltningen
2019-07-05	Socialstyrelsen <i>Förvaltningen ska återrapportera till Socialstyrelsen hur medlen använts.</i>	
Än/2019:100	Inspektionen för vård och omsorg (IVO) gällande inspektion på Smedjegårdens ÅB. 8.5-31184	Socialförvaltningen
2019-08-29	Inspektionen för vård och omsorg (IVO) <i>Inväntar beslut från IVO</i>	
Än/2019:101	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Stattutgatans äldreboende och kök 2019/018064	Socialförvaltningen
2019-09-10	Arbetsmiljöverket <i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:103	Inspektionen för vård och omsorg (IVO) underrättelse och begäran om handlingar och uppgifter. 8.2.1- 32782	Socialförvaltningen
2019-09-20	Inspektionen för vård och omsorg (IVO) <i>Inväntar beslut från IVO</i>	
Än/2019:104	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Kristinedals äldreboende 2019/018046	Socialförvaltningen
2019-09-24	Arbetsmiljöverket <i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	

Än/2019:105	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Österängen äldreboende 2019/018058	Socialförvaltningen
2019-09-24	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:106	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Trädgården äldreboende och kök 2019/018039	Socialförvaltningen
2019-09-24	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:107	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Bruksgatans äldreboende 2019/018042	Socialförvaltningen
2019-09-24	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:108	Inspektionsmeddelande från Arbetsmiljöverket avseende Kärrhökens äldreboende 2019/18053	Socialförvaltningen
2019-09-24	Arbetsmiljöverket	
	<i>Inväntar beslut från Arbetsmiljöverket</i>	
Än/2019:117	Kommunrevisionens ansvarsprövning av äldrenämnden 2019	Socialförvaltningen
2019-10-15		
	<i>Inväntar svar från Kommunrevisionen</i>	
Än/2019:123	Begäran från Inspektionen för vård och omsorg (IVO) gällande hälso- och sjukvård av vård av enskild 8.2.1-63805	Socialförvaltningen
2019-10-28	Inspektionen för vård och omsorg (IVO)	
	<i>Inväntar beslut från IVO</i>	
Än/2019:130	Integrationsrapport 2019	Socialförvaltningen
2019-11-01		
	<i>Skickad till kommunstyrelsen för vidare hantering</i>	
Än/2019:132	Händelseanalys i samband med lex Maria anmälan, H-073104	Socialförvaltningen
2019-11-07	Inspektionen för vård och omsorg (IVO)	
	<i>Ska skicka komplettering till IVO innan beslut fattas</i>	
Än/2019:134	Uppdrag från kommunfullmäktige att genomföra en genomlysning av anhörigstödet i Jönköpings kommun	Socialförvaltningen
2019-11-13		
	<i>Äldrenämnden har fattat beslut och skickat till kommunstyrelsen för vidare hantering</i>	

Än/2019:135 2019-11-14	Anmälan lex Maria H-068534 Inspektionen för vård och omsorg (IVO) <i>Anmälan har skickats, inväntar utredning från IVO</i>	Socialförvaltningen
Än/2019:140 2019-11-26	Uppdrag att belysa olika möjligheter att tillhandahålla hemsänd mat inom hemtjänstverksamheten Kommunstyrelsen <i>Äldrenämnden har fattat beslut och skickat till kommunstyrelsen för vidare hantering</i>	Socialförvaltningen
Än/2019:141 2019-11-27	Begäran från Inspektionen för vård och omsorg (IVO) 3.4.1-42610 Inspektionen för vård och omsorg (IVO) <i>IVO har skickat begäran, ärendet handläggs av socialförvaltningen</i>	Socialförvaltningen
Än/2019:147 2019-12-05	Motion om att inte lägga ner Ebbesgården Kommunstyrelsen <i>Äldrenämnden har fattat beslut och skickat till kommunstyrelsen för vidare hantering</i>	Socialförvaltningen
Än/2019:149 2019-12-13	Rutin för studiebesök av äldrenämndens ordförande i nämndens verksamheter under mandatperioden 2019-2022 <i>Pågående under innevarande mandatperiod</i>	Socialförvaltningen
Än/2019:150 2019-12-23	Begäran från Inspektionen för vård och omsorg gällande hälso- och sjukvårdspersonal. 8.2.1-36805 Inspektionen för vård och omsorg <i>IVO har skickat begäran, ärendet handläggs av socialförvaltningen</i>	Socialförvaltningen

Kommunalt forum §§1-15

Tid: 2020-01-31, kl. 09:00-11:50

Plats: Rosensalen, Rosenlunds vårdcentrum, Jönköping

Närvarande: Företrädare för Region Jönköpings län
Företrädare för länets kommuner
Se närvarolista, bilaga 1

§1 Inledning

Ordföranden Maria Frisk, hälsar samtliga välkomna.

§2 Val av protokollsjusterare

Till att jämte ordföranden justera dagens protokoll utses Rachel De Basso, Region Jönköpings län och Hans-Göran Johansson, Värnamo kommun.

§3 Fastställande av dagordning

Dagordningen fastställs i enlighet med utskickat förslag med tillägg information om coronavirus.

§4 Anmälningensärende

Inga ärenden finns att anmäla till dagens sammanträde.

§5 Information om coronavirus

Smittskyddsläkare Malin Bengnér informerar om utbrottet av coronaviruset. Risken för att smittan ska spridas i det svenska samhället bedöms för närvarande som låg men Regionens smittskyddsenhet följer utvecklingen och ger rekommendationer och är beredda om utvecklingen skulle förändras.

§6 Smålands Turism – information

Information av VD Helene Berg kring affärs- och handlingsplan för bolaget.
Se presentation.

Hans-Göran Johansson ger en återkoppling till den diskussion som länets kommuner haft kring bolaget Smålands Turisms framtid. Länets kommuner har framfört önskemål kring hur man ser på en fortsatt hantering av bolaget med Region Jönköpings län som enda ägare. Förslaget kommer att hanteras på bolagsstämman i juni. Regionen kommer även att lyfta frågan till regionstyrelsens arbetsutskott i februari.

§7 Regional utvecklingsstrategi – avstämning

Sign

Kommunalt forum §§1-15

Tid: 2020-01-31, kl. 09:00-11:50

Regional utvecklingsdirektör Kristina Athlei, presenterar en avstämning av arbetet med handlingsplaner för RUS-arbetet. Arbetet fortlöper enligt planering.

§8 **Almedalen – lägesrapport**

Regional utvecklingsdirektör Kristina Athlei, ger en lägesrapport av det planeringsarbete som pågår inför Almedalsveckan 2020.

§9 **Beslutade strategier – information**

Återkoppling och aktualisering av de strategier som är beslutade.

Patrick Kinnbom, sektionschef regional utveckling informerar om:

- Smålands skogs- och trästrategier
- Innovationsstrategi

Anna Olsson, sektionschef regional utveckling informerar om:

- Livsmedelsstrategi
- Digitaliseringsstrategi
- Bredbandsstrategi
- Cykelstrategi

§10 **TFÖ 2020 – grupparbete/diskussion**

Reflektion och diskussion i grupper kring de övningar som både länets kommuner och region haft avseende totalförsvarsarbetet. Sammanställning av diskussionen i bilaga.

§11 **Möte med Trafikverket avseende hastighetsbegränsningar**

Marcus Eskdahl ger en återkoppling från möte med Trafikverket.

§12 **Information från regionens nämnder och styrelse**

Rachel De Basso, ordförande i nämnd för folkhälsa och sjukvård ger aktuell information från nämnden.

Marcus Eskdahl, ordförande i nämnd för trafik, infrastruktur och miljö ger aktuell information från nämnden.

§13 **Information från PKS**

Linda Danielsson ger aktuell information från PKS.

Sign

Kommunalt forum §§1-15

Tid: 2020-01-31, kl. 09:00-11:50

§14 **Regiondag 2020**

Ordföranden informerar om regiondag 2020 den 4 maj, där temat är kompetensförsörjning och arbetsmarknadsfrågor med koppling till RUS.

§15 **Avslutning**

Ordföranden tackar samtliga ledamöter och medverkanden och avslutar sammanträdet kl 11:50.

Vid protokollet

Siw Kullberg

Justeras

Maria Frisk
Ordförande

Rachel De Basso Hans-Göran Johansson

Protokollet är justerat 20 - - och justeringen är tillkännagiven på Region Jönköpings läns anslagstavla samma dag.

Sign

2020-02-18

Vård och omsorg
Greger Bengtsson
Maj Rom

Till
Regionala stödstrukturer
Kommuner
Regioner

Samverkan vid utskrivning från slutet hälso- och sjukvård

Sveriges Kommuner och Regioner har beviljats **12 miljoner kronor 2020** från regeringen som stöd för det fortsatta utvecklingsarbetet kring den nya lagstiftningen om samverkan vid utskrivning från sjukhus.

Efter två år med ny lagstiftning kring samverkan vid utskrivning från sjukhus har antalet vård dagar för utskrivningsklara patienter på sjukhus minskat med 47 procent. Medelvårdtiden som utskrivningsklar har förkortats. Andelen som skrivs ut samma dag som hen bedömts utskrivningsklar har ökat kraftigt. Mellan 500 och 600 vårdplatser har frigjorts på landets sjukhus.

Mycket positivt har hänt tack vare konstruktivt samarbete, men inte utan svårigheter. Det har bland annat inneburit en utmaning för kommunernas hemtjänst och hemsjukvård och det återstår ännu mycket arbete innan den nya vårdprocessen är fullt införd i alla verksamheter och primärvården blivit dirigent för in- och utskrivningsprocessen.

Årets mål är att

- Antalet dagar som människor vårdas som utskrivningsklara på sjukhus fortsätter att minska.
- Patienter som är del av utskrivningsprocessen i samverkan känner sig trygga.

Regionalt stöd till dialog och fortsatt införande av nya rutiner och arbetssätt

9 miljoner kronor fördelas till regioner och kommuner gemensamt i länen för att främja vårdssamverkan över gränser.

Kommuner och region får utifrån de lokala förutsättningarna välja hur medlen bäst disponeras för att nå årets mål. Särskilt fokus ska ligga på följsamhet till rutiner, fortsatt införande av de nya arbetsprocesserna, vård och omsorg i hemmet samt uppföljning av resultat för patienter och brukare.

Observera att medlen disponeras gemensamt av kommuner och region i ett län.
Fördelning sker enligt bifogad bilaga.

Stöd från SKR

SKR har dessutom erhållit **3 miljoner kronor** från regeringen 2020 för att ge stöd till medlemmarna.

SKR erbjuder följande:

Mötesplats och Samarbetsrum för medarbetare som arbetar med överenskommelser mellan kommuner och landsting/regioner

Sedan 2016 erbjuder SKR en mötesplats för medarbetare i kommuner och regioner som arbetar med att stödja införandet av den nya lagen. Fyra träffar är inplanerade 2020. Dessutom finns en virtuell mötesplats på Samarbetsrum.

Konceptsamling med nya arbetssätt inom vård och omsorg i hemmet

SKR har i dialog med medlemmarna identifierat hinder och framgångsfaktorer i dagens vård och omsorg i hemmet. Nya arbetssätt införs nu runtom i landet. SKR kommer under året att samla in och beskriva pågående initiativ i en konceptsamling för vården och omsorgen i hemmet.

Stöd till läkarmedverkan inom hemsjukvård

De senaste åren har det skett ett stort antal initiativ i landet för att förbättra tillgång till läkare i hemsjukvård. Det har bland annat handlat om mobila team som erbjuder bedömning och behandling i hemmet under längre eller kortare tid.

SKR ska genomföra en kartläggning över pågående initiativ, beskriva erfarenheter av de olika modellerna och identifiera framgångsfaktorer för en effektiv läkarmedverkan.

SKR kommer också att bjuda in hemsjukvårdsläkare till erfarenhetsutbyte och erbjuder också ett Samarbetsrum för digital dialog.

Uppföljning av den enskildes egna upplevelser

Det är angeläget att kunna följa upp patientens erfarenhet och upplevelse av utskrivningsprocessen. SKR kommer att samordna en gemensam uppföljning under året

Insamling, visualisering och analys av uppgifter kring utskrivningsklara patienter i somatisk och psykiatrisk vård

Insamling av uppgifter sker månatligen med mål att göra detta på automatisk väg.
Data visas på Väntetider i Vården,

<http://www.vantetider.se/Kontaktkort/Sveriges/Utskrivningsklara/>

SKR samlar experter för att analysera utvecklingen och samarbetar även med Myndigheten för Vårdanalys som har till uppgift att följa upp och utvärdera resultatet av lagändringen.

Medverkan vid regionala mötesplatser

Medarbetare på SKR erbjuder sig att medverka kostnadsfritt vid mötesplatser som arrangeras av regional samverkan. God framförhållning behövs.

Kontaktpersoner:

Greger Bengtsson, greger.bengtsson@skr.se

Maj Rom, maj.rom@skr.se

Kristina Malmsten, kristina.malmsten@skr.se

Mikael Malm, mikael.malm@skr.se

Anna Thomsson, anna.thomsson@skr.se

Olle Olsson, olle.olsson@skr.se

Information om fakturering av medel till länen

För att utbetalning ska kunna ske av medel ska SKR **faktureras** med en faktura utan moms på det angivna beloppet enligt bilaga 2.

SKR använder E-faktura. Information om E-faktura till SKR finns på

<https://skr.se/tjanster/merfranskr/digitalafakturor.3102.html>

Ange referenskod 3602

Sveriges Kommuner och Regioner
Avdelningen för vård och omsorg

Fredrik Lennartsson

Bilaga: Fördelning av medel till länen

Brevet går för kännedom till Socialchefer och Hälso- och sjukvårdsdirektörer

Medel 2020 för Samverkan vid utskrivning från slutet hälso- och sjukvård

Skåne	600 000 kronor
Blekinge	400 000 kronor
Kalmar	400 000 kronor
Kronoberg	400 000 kronor
Jönköping	400 000 kronor
Halland	400 000 kronor
Västra Götaland	600 000 kronor
Gotland	400 000 kronor
Östergötland	400 000 kronor
Sörmland	400 000 kronor
Örebro	400 000 kronor
Värmland	400 000 kronor
Västmanland	400 000 kronor
Stockholm	600 000 kronor
Uppsala	400 000 kronor
Dalarna	400 000 kronor
Gävleborg	400 000 kronor
Västernorrland	400 000 kronor
Jämtland	400 000 kronor
Västerbotten	400 000 kronor
Norrbotten	400 000 kronor

§ Paragraf

Meddelanden

- a.) Information från SKR om statsbidrag för utvecklingsarbetet kring sam-
verkan vid utskrivning från sjukhus, daterat 2020-02-18

Dok 984533

- b) Protokoll från Kommunalt Forum, daterat 2020-01-31 Dok 984517

- c.) Samverkansprotokoll – publiceras senare

Redovisningen godkänns och läggs till handlingarna.