



Datum

2020-06-15

Vår referens

Helen Martinsson

Uppföljningsrapport

Uppföljning av ändamålsenligheten i hälsa-, vård- och omsorgsnämndens kostverksamhet

HVO-2020-1129

Bakgrund

Under 2015–2016 utredde stadskontoret nytta, kostnader, funktion och organisation för Malmö stads måltidsverksamheter. Då utredningen behandlades av kommunstyrelsen beslutades (§ 327, 2017-10-04):

att anmoda förskolenämnden, servicenämnden, funktionsstödsnämnden samt nämnden för hälsa-, vård- och omsorg att i sitt fortsatta systematiska kvalitetsarbete särskilt beakta stadskontorets sammanfattande bedömning gällande kost- och måltidsutveckling, samt

att uppdra åt stadskontoret att i samråd med miljöförvaltningen och övriga berörda förvaltningar följa upp kostorganisationens ändamålsenlighet med redovisning till kommunstyrelsen senast 2020.

I stadskontorets sammanfattande bedömning fanns bland annat följande av relevans för hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen:

- Bedömningen att hälsa-, vård- och omsorgsnämnden skulle inrätta en kostorganisation. För organiseringen av kostorganisation skulle bland annat följande beaktas: kostansvarig och stödfunktioner skulle ges möjligheter att utföra sitt uppdrag förankrade i verksamhetsområdet, i lagrum inom området och i beslutad *Policy för hållbar utveckling och mat*. Stödfunktioner skulle kunna söra för kompetensutveckling och kvalitetssäkring av måltider och näring. Vikten av utveckling inom måltidsområdet, rätt kompetens och jämlika måltider betonades.
- Bedömningen att berörda nämnder skulle bilda ett nätverk mellan kostverksamheter i syfte att verka för gemensamt kommunperspektiv.
- Bedömningen att servicenämnden, hälsa-, vård- och omsorgsnämnden och funktionsstödsnämnden skulle inleda utvecklingsarbete kring befintliga vikariepooler för att tillgodose kompetensbehov i kök och till att vikariebank utvecklas för kort- och långtidsfrånvaro.

Inom ramen för uppföljningen finns en arbetsgrupp ledd av stadskontoret som har tagit fram ett antal parametrar för vilken ändamålsenligheten ska följas upp mot, se rubriker nedan.

Uppgifterna i uppföljningen har lämnats av Helen Martinsson, ansvarig avdelningschef samt Eija Örberg, enhetschef för kostenheten.

Förvaltningens utveckling kring kost och måltider sedan 2017

Som en fackförvaltning med ansvar för hälsa, vård och omsorg har förvaltningen i sig bättre förutsättningar än i tidigare stadsområdesförvaltningar att ha ett ökat fokus, samlad kompetens och bättre stöd i frågor kring mat och måltider. Visst arbete på området kring exempelvis FAMM (Five Aspects Meal Model) påbörjades tämligen omgående efter att förvaltningen bildades 1 maj 2017. Planeringen för en framtida organisering och styrning av tillagningsköken påbörjades också.

Den 1 september 2018 bildades hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens enhet, organiserad under avdelningen för särskilt boende med en ansvarig kostchef (på enhetsnivå) samt så småningom två sektionschefer med ansvar för tillagningskök i särskilt boende respektive ansvar för förvaltningens restauranger.

I enheten ingår:

- 9 tillagningskök, av dessa nio har fyra restauranger, Samtliga kök utom ett levererar till andra verksamheter såsom dagverksamhet, hemtjänst, särskilda boenden, korttidsboende och växelvård.
- 22 kockar och 22 ekonomibiträden, 1 enhetschef, 2 sektionschefer, 1,4 dietister, 1 måltidsutvecklare, 1,75 assistenter.

Berörd avdelningschef har i sin uppdragsbeskrivning från förvaltningsdirektör för perioden 2019–2022 följande uppdrag kring kostorganisationen:

Fortsatt utveckla och bidra till att uppnå en kostorganisation som håller hög kompetens och bidrar till kvalitativ nutrition/måltid för brukarna. Kostorganisationen ska bidra till stadens mål kring kost samt vara kostnadseffektiv.

Inom avdelningen har man formulerat ett önskat läge för 2022 kring detta uppdrag som lyder:

Brukarna upplever att måltiderna serveras i en trevlig miljö och är goda. Enheten producerar måltiderna på ett klimatsmart och kostnadseffektivt sätt.

Måltidsuppdraget är skilt från omsorgsuppdraget och innehas av personal med kompetens på området. Inköp av livsmedel är samordnat och kostnadseffektivt.

Vid tiden för den här uppföljningen har den samlade enheten inom hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen funnits i knappt 2 år. Fortfarande finns en väg kvar att gå för full ändamålsenlighet och utvecklingsarbetet tar aldrig slut. Den utveckling som har skett kan dock i delar härledas till att kostorganisationen har samlats i en enhet, och framför allt att kostorganisationen kan ha fullt fokus på hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens målgrupper och deras behov.

Innan hälsa-, vård- och omsorgsnämnden bildades var tillagningsköken utspridda i stadsområdesförvaltningar där det inte funnits någon organisation för kost och måltider och därmed olika kultur, fokus, styrning och förutsättningar. Köken har tidigare varit utan en gemensam grund och gemensamma ramar att förhålla sig till och utan det stöd och styrning som en ansvarig chef och organisation för samtliga tillagningskök kan ge. Styrning och förutsättningar kan förhållandevis snabbt förändras men det tar tid att ändra kulturer. Det är

viktigt att framåt ha en gemensam kultur och gemensamt fokus så att det blir naturligt att bland annat sprida goda exempel i organisationen och för att underlätta kollegialt lärande.

Inom särskilt boende uppfattas att det finns ett större fokus på måltiden som helhet idag, bland annat är kostens betydelse inom det fallförebyggande och läkemedelsoptimerande arbetet aktuellt på ett sätt som det inte varit tidigare. Att förebygga undernäring genom måltider av god kvalitet är av högsta vikt både för den enskildes hälsa och välbefinnande och för samhällets kostnader kopplade till exempelvis fallskador. Ett visst arbete i förvaltningen som helhet återstår dock för att ha en gemensam insikt i vikten av kompetens kring mat och måltider.

Arbetet kring kost och måltider inom hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen ska vara evidensbaserat och ha fokus på kvalitet, något som en samlad kostorganisation är en förutsättning för. Kostenheten arbetar enligt FAMM-modellen (Five Aspects Meal Model) som är en modell med fem aspekter på måltiden: rummet, mötet, maten och drycken, stämningen och styrsystemet.

I övrigt kring förvaltningens utveckling, planering och utmaningar hänvisas till rubrikerna nedan. Det huvudsakliga arbetet hittills har inriktats på verksamheter inom kostenheten, dvs. särskilt boende och restauranger, och därför har denna uppföljningsrapport ett fokus på kost och måltider inom särskilt boende. Eftersom köken inom kostenheten är tillagningskök som levererar mat till andra särskilda boenden, viss hemtjänst, samtlig korttidsverksamhet och till dagverksamhet har utvecklingsarbetet inom kostenheten därmed mer eller mindre påverkan även på kosten i dessa verksamheter. Vad gäller hemtjänst har hemtjänsttagare med bistånd kring mat viss valfrihet kring var maten ska levereras ifrån, och därmed är kostorganisationens möjligheter att påverka kvaliteten begränsade.

Hälsa-, vård- och omsorgsnämnden har ett stort intresse för kost i organisationen och har hållits uppdaterad under tiden sedan nämnden och kostenheten bildades genom muntlig information från ansvariga chefer och även i skrift i relation till måluppföljning i budget och inkomna Malmöinitiativ.

Ändamålsenlighet - Resurseffektivitet

När kostorganisationen inom hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen bildades flyttades personal och budget för de kök inom särskilt boende som hade särskild kökspersonal från ordinarie sektion till kostenheten. Detta bidrar till ett betydligt mer effektivt kompetensutbyte mellan och samordning av personalen då de är samlade under samma chef.

Med kostenheten ges en bättre överblick över de ekonomiska förutsättningarna i tillagningsköken. Nu är resurseffektiviteten synlig på ett tydligare sätt för budgetansvariga. Budgetmässigt står köken på gemensam grund, de ersätts för livsmedelskostnaden per portion på samma sätt i alla kök. Även kostnaden per portion är numera densamma för de verksamheter som köper portioner från kostenhetens tillagningskök. Detta utgör en förutsättning för jämlika måltider.

I och med att kostenheten är placerad i avdelningen för särskilt boende är det lättare för enhetschefer att få en helhetsbild över avdelningens och förvaltningens totala kostnader. På så sätt är det lättare att se att det kan vara mer resurseffektivt på helheten att använda sin omvårdnadspersonal till just omvårdnad.

Ett av tillagningsköken gick med underskott innan kostenheten bildades, men ganska snart efter att kostenheten bildades klarade köket en budget i balans. Bland annat kan detta härledas till att chefen för köket hade en adekvat kompetens till skillnad från tidigare chef som har sin kompetens inom vård och omsorg. Med rätt kompetens hos ansvarig chef kan rätt stöd och vägledning ges till kockar, och med en gemensam kostenhet kan jämförelser med andra tillagningskök också initiera positiva förändringar.

Kostenheten representerades i den senaste kommungemensamma upphandlingen av livsmedel och är inblandad vid uppföljningen av ramavtalet. Tidigare har inte äldreomsorgen varit representerad i referensgrupp för upphandling vilket gjort att de särskilda behov som finns inte har lyfts och därmed heller inte tillfredsställts. Bland annat har representationen gjort att ett större utbud av livsmedel i mindre förpackning finns inom ramavtal vilket minskar både kostnader och matsvinn inom äldreomsorgens kostverksamhet, och det underlättar en större avtalstrohet.

För de verksamheter som beställer mat från tillagningsköken finns ett bekymmer kring beställning och fakturering eftersom det idag inte finns systemstöd för att hålla ihop beställning och fakturering, vilket gör att avbeställningar ändå faktureras för att undvika en stor administration. Detta är ett bekymmer som är planerat att lösas genom införande av kostdatasystem, se mer om detta nedan.

Inom kostenheten ingår som tidigare nämnts 4 restauranger. Restaurangerna dras med underskott i budget vilket påverkar kostenhetens ekonomi. En översyn av restaurangerna är påbörjad.

Ändamålsenlighet – Maten

Att se till att den mat som serveras är energi- och näringsriktig för målgruppen är, som redan konstaterats i många sammanhang, av stor vikt. Att kunna näringsberäkna måltider är därför viktigt. Men för att energin och näringen i maten ska göra nytta behöver den framför allt ätas upp. Det är alltså ännu viktigare att den är god och aptitretande än att den alltid näringsberäknas. Fokus är, vilket avspeglas i avdelningens önskade läge för 2022, att servera god mat i en trevlig måltidsmiljö.

I tillagningsköken arbetar kockar och ekonomibiträden, dvs. medarbetare med kompetens kring mat och måltider. Tillagningsköken finns på eller levererar lunch eller lunch och middag till 31 av 42 särskilda boenden. Det är en ökning jämfört med för två år sedan, fler särskilda boenden får maten levererad från tillagningskök med personal med kostkompetens, tidigare har omvårdnadspersonal lagat maten på de boenden som nu istället börjat köpa portioner. I dagsläget återstår 11 boenden där omvårdnadspersonalen fortfarande lagar maten.

Ett förbättringsområde som förvaltningen identifierat är kommunikationen mellan tillagningskök och mottagande kök. För att kunna servera godare mat av högre kvalitet behöver den som lagar maten få veta vilken mat som uppskattas av brukare, vad som kan förändras och förbättras med mera.

Hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen genomför inte några systematiska näringsberäkningar i nuläget. Ett kostdatasystem är införskaffat och ska användas i verksamheterna men behöver byggas upp utifrån verksamheternas förutsättningar. Bland

annat ska menyer kopplas till recept och ramavtal. Kostenhetens ambition är att maten inom särskilt boende är näringsberäknad vid utgången av 2020.

Gällande säker mat har förvaltningen nytta av miljöförvaltningens regelbundna livsmedelskontroller. Kontrollerna konstaterar om det finns avvikelser kring exempelvis utbildning, egenkontroller, lokaler och utrustning. Närmsta chef har ansvar för de kök och den personal som finns i verksamheten, men kostenheten och dess stödjande funktioner kan ha en konsultativ roll i dessa frågor. Exempelvis har kostenheten hjälp till att ordna utbildningstillfällen i livsmedelshygien i en särskilt boende-enhet, och avdelningen för ordinärt boende tar också hjälp av kostenheten efter en livsmedelstillsyn.

Ändamålsenlighet - Brukarens upplevelse

I arbetet med FAMM har under 2018 genomförts 70 måltidsobservationer på totalt 18 särskilda boenden. Resultatet av observationerna kan säga något om brukarens upplevelse av måltiderna. För sammanfattning av observationerna, samt identifierade förbättringsåtgärder, se bilaga 1. Observationerna mynnade ut i en ny rutin, se avsnitt Stöd och styrning, en observationsmall kopplad till rutinen och utbildningar för måltidsombud.

Ytterligare ett utvecklingsområde inom hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens kostorganisation är kontakten med brukare och anhöriga. Matråd finns på särskilt boende, men för att kunna få ut någonting av att förbättra kommunikationen mellan tillagningskök och mottagande kök behöver förvaltningen veta vad de boende tycker, och matråden behöver därför utvecklas ännu mer.

Gällande kvalitetsuppföljning av brukarens upplevelse sker ett arbete för att faktiskt kunna se om det kvalitetsarbete som bedrivs också upplevs som en kvalitetshöjning av brukaren. Tidigare har uppföljning i princip endast gjorts genom Socialstyrelsens årliga nationella brukarundersökning i äldreomsorgen.

Tabell 1. Svartsresultat på frågan *Hur brukar maten smaka?* i Socialstyrelsens nationella undersökning ”Vad tycker de äldre om äldreomsorgen?” från åren 2015–2019 samt svarsfrekvens och andel av svar där enbart någon annan än den boende själv svarat på frågan.

	Mycket bra/ ganska bra (%)	Varken bra eller dåligt (%)	Ganska dåligt/ mycket dåligt (%)	Svartsfrekvens (Andel av svar där enbart någon annan än den boende själv svarat på frågan)
2015	71	18	11	56 % (69 %)
2016	71	18	12	56 % (67 %)
2017	69	20	11	55 % (63 %)
2018	68	19	12	55 % (64 %)
2019	71	19	11	53 % (62 %)

Resultaten från brukarundersökningen är inte ändamålsenliga att använda för att följa kvaliteten på måltiderna inom särskilt boende. Detta eftersom de inte bedöms representativa, illustrerat med den fråga som handlar om hur maten smakar. I tabell 1 syns att endast drygt hälften av de boende varje år ens har svarat på frågan om hur maten smakar. Mellan 62–69 % av de svar som ändå lämnats har inte besvarats av den boende själv, det kan då bli den

andra personens åsikt och inte den äldres som registreras, en annan person som förmodligen inte själv ätit maten. Dessutom är det svårt att följa en utveckling över tid eftersom felmarginalen är större än skillnaden mellan åren, för 2019 var exempelvis felmarginalen för svaren mycket bra/granska bra 6 procentenheter. För de flesta sektioner redovisas inte heller något separat resultat eftersom antalet svarande är för litet.

Förvaltningen behöver därför andra sätt att kontrollera nöjdheten och den upplevda kvaliteten på mat och måltider. Förvaltningen har påbörjat ett övergripande arbete med kvalitetsuppföljning av vård och omsorg i form av bland annat att sektionschefer ställer frågor till brukare och anhöriga varje vecka¹. Inom ramen för dessa veckofrågor ställs också frågor om måltiderna. På så sätt hoppas förvaltningen i större utsträckning löpande kunna åtgärda eventuella förbättringsområden och kunna föra en direkt dialog kring vad som är bra eller kan bli bättre. Kostenheten, med sin samlade kompetens, behövs för att kunna ta tillvara på resultatet av veckofrågorna och att tillsammans med kockar och måltidsombud jobba med kvaliteten på maten som serveras.

Ändamålsenlighet - Personal

Som tidigare framgått lagar kockar mat till alla särskilda boenden förutom 11, antingen på plats eller i tillagningskök. På de kvarvarande 11 är det omvårdnadspersonal som lagar maten. Målsättningen för 2022 är att uppdraget att laga mat är skilt från omvårdnadsuppdraget, också för att ta tillvara på omvårdnadskompetensen på rätt sätt. Målsättningen behöver utvecklas i samarbete med enhetschefer och måltidschef eftersom det är berörda chefer på boendena som styr över personal och budget. Det finns utmaningar vad gäller schema och bemanning.

En kartläggning av medarbetare med ansvar för huvudmålet på 12 särskilda boenden har genomförts och visar att ansvar och kompetens varierar. Bland de intervjuade sektionscheferna på boendena efterfrågas följande:

- ☞ Fördjupade kunskaper inom näringslära specifikt för äldre.
- ☞ Komponering av bra måltider, med tillbehör, främst husmanskost och svensk mat.
- ☞ Ökad aptitlighet, dekorerings och fint upplägg, förståelse för det estetiska och måltiden som helhet.
- ☞ Presentation av maten och måltiden som en trevlig stund på dagen.
- ☞ Ökad kunskap om nattfasta, sårläkning, berikning, energi- och näringsinnehåll, konsistensanpassning.
- ☞ Betydelsen av livsmedelshygien, egenkontroll och beställningar av livsmedel.

De framgångsfaktorer som identifierades i kartläggningen är:

- ☞ Att ha en matlagningsansvarig som också ansvarar för planering och beställning.
- ☞ Att maten lagas på plats och doftar.
- ☞ Att matlagningsansvarig har rätt kompetens för uppdraget.
- ☞ Att det finns en kompetent vikarie/ersättare vid behov.
- ☞ Dra nytta av hur andra boenden gör.

Olika boenden har olika förutsättningar vilket gör att olika lösningar på målsättningen ovan och den efterfrågade kompetensen kan se olika ut. En lösning kan kanske vara

¹ De så kallade veckofrågorna har dock pausats under en stor del av våren 2020 med anledning av covid-19-pandemin.

internutbildningar för viss personal på de boenden där omvårdnadspersonal lagar maten. I denna lösning kan kostenheten med sin kompetens spela en viktig roll.

Vid hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningens bildande den 1 maj 2017 organiserades två dietister under funktionsstödsförvaltningen men de arbetade även mot äldreomsorgen. Från den 1 januari 2019 fördes dietisterna organisatoriskt över till hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen för att kunna organiseras i en samlad kostverksamhet och ges utökade möjligheter att arbeta förebyggande och strategiskt med kost och måltidsutveckling. I samband med detta ändrades också fördelningen av deras tjänster till 70 % för hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen och 30 % för funktionsstödsförvaltningen, vilket innebar en ökning för hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen. Dietisterna ska fungera som konsultativt stöd gentemot köken och arbetar mycket med utbildningar i samtliga verksamheter. Utbildningarna har bland annat de senaste åren handlat om måltidsobservationer, klimatsmart mat, matsvinn, fallprevention, matlagning för de med tugg- och sväljsvårigheter, mat för äldre med diabetes med mera.

Förutom dietister har förvaltningen den 6 maj 2020 anställt en måltidsutvecklare i kostenheten. Hens första uppdrag är att bygga upp det kostdataprogram som tidigare nämnts. Därefter ska samtliga kök och beställare använda detta för att beställa portioner och närings- och kostnadsberäkningar kommer att kunna göras. Måltidsutvecklarens uppdrag är på sikt och löpande att stötta sektionschefer och medarbetare med bland annat matsedelsplanering, arbetet med FAMM och arbetet mot matsvinn.

Under 2017 fastställdes en uppdragsbeskrivning för måltidsombud (tidigare kallade kostombud) för de olika verksamheterna särskilt boende, korttidsverksamhet, dagverksamhet och hemtjänst, se bilaga 2. I uppdragsbeskrivningarna tydliggörs rollen och både ombud och dennes chef skriver under på att man tagit del av innehållet och förstår uppdraget och för chefens del även att den kommer stötta måltidsombudet i arbetet enligt uppdraget. För uppdraget förutsätts en grundutbildning och deltagande i fortbildning. I hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen finns för närvarande följande antal måltidsombud:

- Särskilt boende: 258 stycken
- Hemtjänst: 97 stycken
- Korttidsboende: 25 stycken
- Dagverksamhet: 12 stycken

Det är dock viktigt att inte bara kockar och kostombud har viss kompetens kring ”den goda måltiden”, eftersom en måltid är så mycket mer än mat behöver även övrig omvårdnadspersonal ha viss kunskap. Där har bland andra måltidsombuden ett viktigt uppdrag att sprida sin kunskap vidare.

I utredningen från stadskontoret fanns rekommendation att utveckla vikariepooler tillsammans med övriga förvaltningar. Detta är för tillfället inte aktuellt i hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen. Kostverksamheten kommer istället att arbeta med bemanning efter samma modell för kvalitativ bemanning som övriga förvaltningen. Modellen innehåller bland annat resursområden där ett antal sektioner, eller kök i detta fall, samarbetar med att koordinera bemanning vid frånvaro och tillfälliga behovstoppar.

Ändamålsenlighet - Stöd och styrning

Kostchefen inom hälsa-, vård- och omsorgsförvaltningen är på enhetsnivå och ingår i ledningsgruppen för avdelningen för särskilt boende. Att kosten fått plats på en avdelnings ledningsgruppsnivå kan ha bidragit till det ökade fokus som förvaltningen bedömer finns. Enhets- och sektionschefer i organisationen har vanligtvis inte, och ska inte nödvändigtvis heller ha, den kompetens som krävs kring kost och måltider för att arbeta med måltidskvalitet på ett övergripande och strategiskt sätt. Detta innebär att kostenhetens strategiska uppdrag är mycket viktigt för jämlika måltider av hög kvalitet.

Sedan tidigare finns en del kommunal styrning på området kring kost. Innan kostenheten bildades fanns ingen reell samordning av följsamheten till flera styrande dokument. Bland annat kring policy för hållbar utveckling och mat och även mat- och inköpsrelaterade mål i nämndsbudget. Kostenheten har det övergripande samordningsansvaret kring dessa mål, och vad gäller exempelvis inköpen av ekologiska livsmedel har det sakta ökat sedan förvaltningen och kostenheten bildades (2017: 43 %, 2018: 45 %, 2019: 46,2 %).

Matsvinnarbetet har också kunnat startas och bedrivs mer systematiskt genom kostenhetens sammanhållande arbete. Matsvinnarbete har också funnits med i nämndsbudget från och med 2018. Mätningar har genomförts i cirka hälften av köken på särskilda boenden och arbetet har gett resultat i mindre mängd matsvinn, främst beredningssvinn, exempelvis genom en minskning av beredningen av kolhydrater som ändå inte äts upp. När kostdatasystemet är igång hoppas man även att beställningssystemet optimeras på ett sätt som bidrar till att minska matsvinnet.

Sedan början på 2019 finns för särskilt boende en ny rutin för måltider, måltidsmiljö samt riktlinjer för smakportioner som kom till efter de nämnda måltidsobservationerna. Den är tänkt att vara styrande och stödjande för alla som på något sätt arbetar med måltider inom avdelningen. Den innehåller olika aspekter, bl.a.: arbetssätt, hygien, FAMM, att tänka på inför och under måltiden med mera, se bilaga 3.

Det finns ett nätverk av kostansvariga från olika förvaltningar i Malmö. Detta utgör ett viktigt stöd för kostchefen. Det finns stora lärdomar att dra av varandra, trots de många gånger olika förutsättningarna för olika förvaltningar.

Ändamålsenlighet - Medborgarperspektiv

Från kostenhetens sida upplevs det som att det är bra att det finns en tydlig representant för kostfrågor, exempelvis på anhörigträffar eller brukarråd. Kostenheten och dess chefer kan förhoppningsvis bidra med tydliga och säkerställda svar till den enskilde och kan i kostfrågor bidra till ”en väg in” istället för att alla sektionschefer ska behöva och kunna svara.

Sammanfattande kommentar

Sammanfattningsvis har kostenheten och avdelningen för särskilt boende konstaterat att kvaliteten på mat och måltider måste öka. Bedömningen är att en samlad kostenhet för förvaltningen är avgörande för att lyckas med kvalitetshöjningen eftersom det skapar förutsättningar för att arbeta med mat och måltider på ett anpassat sätt för målgruppen.

Hälsa-, vård- och omsorgsnämndens målgrupp har behov som skiljer sig mycket från andra kostverksamheter i staden, såsom exempelvis skolrestauranger, genom matgästernas ålder, hälsotillstånd och näringsbehov. Verksamheten är också annorlunda på så sätt att boende äter alla sina måltider inom verksamheten. Kosten är också starkt förknippad med andra

faktorer inom förvaltningens ansvarsområde, såsom fall och läkemedel. Måltiderna blir, och ska vara, en integrerad del av den omsorg som ges till den enskilde. Den nära kopplingen mellan måltiderna och omsorgen gör det särskilt lämpligt att en kostorganisation finns som är särskilt inriktad på målgruppen äldre och somatiskt sjuka.