Örebro Universitet
Restaurang- och Hotellhögskolan
Grythytte Akademi

Cook chill
- Processen vid införandet av ett nytt matlagningssystem

Datum: 2011-05-23 Godkänd den:
Kurs: Examensarbete Betyg:
Författare: Malin Ek Elmqvist Examinator: Åsa Öström
Handledare: Inger M Jonsson & Cecilia Sporre

Sammanfattning

Bakgrund: Mat till svaga och sjuka äldre är en viktig del av den medicinska behandlingen. Äldre individer drabbas ofta av viktförlust på grund av ät svårigheter vilket kan leda till undernäring, det främsta nutritionsproblemet i Sverige. Matservicen är en viktig del inom äldreomsorgen. Det kommer nya metoder för att denna service ska kunna producera stora mängder av mat på ett praktiskt sätt, med tanke på ekonomi och resurser. Men även med tanke på matsäkerhet, sensoriskt perspektiv och nutritionsegenskaper. Införandet av nya styrdokument inom matdistribution kräver tänkande på fysiologiska faktorer om mat, näring och måltidens olika perspektiv. Det är ofta dietister och kostvetare i samarbete med kostchefer som tar fram nya matsystem, vilket ska skänka tankar på varje enskild individ. Det matsystem de flesta kommuner väljer att införa är Cook chill, maträtterna tillagas på sedvanligt sätt som sedan kyls ner inom 30 minuter. Maten får endast förvaras i högst fem dagar, detta inkluderar tillagnings- och förbrukningsdag.

Syftet: med uppsatsen är att beskriva processen för att utveckla kostorganisationen för äldreomsorgens måltider i tre olika kommuner.

Metod & material: Uppsatsen består av tre kvalitativa intervjuer av kostchefer från tre olika kommuner i Sverige. De intervjuer som genomfördes koncentrerades framförallt på för- och nackdelar med cook chill, även vad som händer när en kommun går från ett matlagningssystem till ett annat.

Resultatet åskådliggör att de främsta anledningarna till att cook chill kom på tal i de undersökta kommunerna var ekonomisk fördel med tanke på transporter. Samt skapa ett säkert matsystem som kan tillagas och förvaras under en lång tid. Äldre individer som tidigare har varit i behov av specialkoster på grund av undernäring har minskat med Cook chill systemet, eftersom de får välja vad de vill äta och när de vill inta födan. Cook chill ger därför ett positivt utslag i de kommuner som i ett tidigt stadium informerade invånarna om fördelarna med införandet av Cook chill.

Slutsats: Det är dock för tidigt att dra några slutsatser om Cook chill eftersom systemet inte har brukats länge i de kommuner som undersöks och det krävs en noggrann utvärdering. Med tanke på näringsinnehåll, matsäkerhet, behovet av närhet och daglig social samvaro vet vi inte ännu vilka konsekvenser det får för de äldre.

Nyckelord: Äldreomsorg, Cook chill, nutrition, matdistribution, kommun.

Innehållsförteckning

ÖREBRO UNIVERSITET **1**

INNEHÅLLSFÖRTECKNING **3**

1 INLEDNING **4**

2 BAKGRUND **4**

2.1 KOMMUNAL ÄLDREOMSORG 4
2.2 KOSTORGANISATION 5
2.3 FAMM/FIVE ASPECT MEAL MODEL 7
2.3.1 Rummet *8*
2.3.2 Mötet *8*
2.3.3 Produkten *9*
2.3.4 Styrsystemet *9*
2.3.5 Stämningen *9*
2.4 PRODUKTIONSKÖK 10
2.5 MOTTAGNINGSKÖK 10
2.6 COOK CHILL 10
2.7 PROCESSUTVECKLING 12
4.3 KOMMUNALA UTREDNINGAR OM KOSTHÅLLNING 12
4.3.1 Kommun 1 ..... *12*
4.3.2 Kommun 2 ..... *13*
4.3.3 Kommun 3 ..... *13*

3 SYFTE **14**

3.1 FRÅGESTÄLLNINGAR 14

4 METOD **14**

4.1 KVALITATIV INTERVJU 15
4.1.1 Telefonintervju *15*
4.2 URVAL 16
4.3 ETISKA FRÅGOR 17
4.4 INTERVJUGUIDE 17

5 RESULTAT **18**

5.1 PROCESSEN FRÅN ETT VARMMATSSYSTEM TILL COOK CHILL 18
5.2 FÖR OCH NACKDELAR COOK CHILL 20

6 DISKUSSION **23**

6.1 METODDISKUSSION 23
6.2 RESULTATDISKUSSION 24
6.2.1 Processen från ett varmmatssystem till Cook chill *24*
6.2.2 Fördelar respektive nackdelar Cook chill *25*

7 SLUTSATS **29**

8. FRAMTIDA FORSKNING **29**

9 REFERENSLISTA **30**

Bilaga 1

1 Inledning

Jordbruksministern Eskil Erlandsson har gett ett förslag om att Sverige ska bli Europas matland. Han antyder att Sverige har bra råvaror, goda traditioner och kunniga kockar (Riksdag & departement, 2010) . Detta kan ge bra sysselsättning och tillväxt i landets kommuner, men även en ökad turism eftersom de flesta tycker att maten är en utav de viktigaste delarna av en semester (Jordbruksdepartementet, 2009). *Den goda måltiden är en självklarhet enligt Eskil Erlandsson för äldre och sjuka, det ska skapas kvalitet och matglädje. Även miljön och omgivningen ska vara tilltalande* (regeringskansliet, 2010). Kan det jämföras med Cook chill systemet?

2 Bakgrund

Äldreomsorgen är en del av den kommunala socialtjänsten som erbjuder bostad, vård och andra hjälpmedel till äldre individer (NE, 2011). Inom denna sektor serveras det måltider, ett ord som har betyder mål, anrättning, skaffning, gästabud (Svenska synonym ordboken, 2002). Inom måltider till äldre nämns ofta nutrition som är en viktig faktor för de äldres hälsa, nutrition innebär näring, tillförsel av näring. Benämningen används ofta när man pratar om näringslära (NE, 2011).

2.1 Kommunal äldreomsorg

Antalet äldre individer ökar i samhället, det är på grund av människans när- och livsmiljö förbättras stabilt. Kronologiskt brukar personer benämnas som äldre när de har passerat 65 år, det biologiska åldrandet infaller först när vikten rasar medan en individ inte anstränger kroppen (Cederholm, 2011). Ett fint åldrande kännetecknas med god hälsa, bra livsyttring och goda relationer med människor i sin närhet. Mat och näring har en stor mening för god hälsa och ökar individers livskvalité vid hög ålder, men även fysiska aktiviteter som kan förebygga sjukdomar. Äldres ork att förtära mat, absorbera energi och näringsämne berörs av åldrandet. Äldre individer drabbas ofta av viktförlust och intagningsproblem av föda som ofta leder till undernäring, som är det främsta nutritionsproblemet (Cederholm, 2011). Undernäring kan ge utslag som depression (Livsmedelsverket artikel 3, 2011). En bra samhälls- och

individplanering är att så länge som möjligt förebygga obotliga sjukdomar och ålderskörhet, samt förkorta sjukhusvistelser i livets slutskede för äldre individer (Cederholm, 2011).

Många äldre får stöd av kommuners äldreomsorg, däribland matdistributionen. Kommuners kostpolicy om matservering bör bestå av god och näringsrik mat i en stimulerande atmosfär, för att aptiten ska bli positiv efter äldres anspråk. Det är viktigt att det finns fungerande rutiner runt måltidsverksamheten, däribland ansvarsfördelning men även kommunikationen och samverkan mellan och inom verksamheter (Livsmedelsverket artikel 2, 2011). Lokalen där maten serveras är en viktig del för att måltiden ska skänka en bra upplevelse, vilken ska vara lugn och behaglig. För att mattillverkningen ska kunna hålla en bra kvalité är det viktigt att organisationen i en kommun har en fungerande arbetsfördelning mellan kommunfullmäktige, politiker, nämnder, kostchef och enhetschef med flera som ansvar för maten inom äldreomsorgen (Livsmedelsverket artikel 1, 2011). Biståndshandläggaren är en viktig del i vårdkedjan för att förhindra att äldre individer drabbas av undernäring. Äldre personer som har behov av hjälp med planering, inköp, matdistribution ska ha rättigheter att framföra det (Livsmedelsverket artikel 2, 2011). Kostvetare och kostekonomer har som funktion att leda planering, produktion, utveckling och utvärdering av det matsystem som finns i deras kommun, det som brukar kallas kostorganisation. Åldrandet innebär åtskilliga konsekvenser för äldres hälsa. Därmed bör personer som har hand om mattillverkning inneha djupa kunskaper för att kunna skapa välsmakande, näringsrika och livsmedelshygieniska måltider inom äldreomsorgen (Livsmedelsverket artikel 2, 2011).

Införandet av nya styrdokument inom matdistribution kräver ett tänkande på fysiologiska faktorer om mat, näring och måltidens olika perspektiv. Det är ofta dietister och kostvetare i samarbete med kostchefer som tar fram nya matsystem. Näringsberäkning och rekommendationer om mat är viktigt att kommunen följer. Med tanke på att måltiden är en del av äldreomsorgen innefattas denna av socialtjänstlagen däribland Hälso- och sjukvårdslagen. Maten är en del av vårdarbetet, för att äldre ska behålla en god hälsa (Livsmedelsverket artikel 2, 2011).

2.2 Kostorganisation

Mat till svaga och sjuka äldre är en viktig del av omvårdnaden, men även en viktig del av den medicinska behandlingen (Rothenberg, 2011). Det är viktigt att personalen som har hand om

matlagningen innehar en bra menyplanering och tänker på att matservering fungerar på ett bra sätt, för att skapa en symbolfylld måltid för äldre individer (Mattsson, Sydner, 2006).

Äldreomsorgen leds av socialtjänsten och hälso- och sjukvårdslagen, dessa två organisationer har ett ansvar för mat och näringsfrågor. Det ställs krav på att maten utformas utifrån de äldres behov. Deras lukt och smak förändras under stigande ålder, många har svårt att svälja och tugga vilket försämrar äldre individers energibehov. Mat och näring har stor betydelse för hälsa och livskvalitet. Flertalet av de äldre personerna är sjuka eller svaga, vilket medföljer att aptiten försämras pågrund av obalans (Rothenberg, 2011). Det kan öka risken för undernäring och viktförlust. Bortåt 50 procent av äldre som bor på äldreboende lider av undernäring, denna näringssjukdom är ett sammandrag av kroppsmassa, vikthistoria och matintag. Äldre individers magsäck har inte förmågan att tänjas ut på samma sätt som innan, pågrund av att vävnadselasticiteten försämras. Sämre intag av näring ger större risk för infektion (Rothenberg, 2011). På grund av att äldre inte orkar förtära stora portioner, är det angeläget att små portioner serveras med högt innehåll av näring och energi. Maten bör innehålla lika antal proteiner som fettandelar, kolhydrater ska vara lägre för att portionsstorlek ska hålla en liten dimension. Proteinet är ett viktigt näringsämne och det ger en god mättnadskänsla, följt av kolhydrater och fett. Men intaget av protein ska inte vara för högt vid en måltid för då är inte aptiten hög till nästa måltid. Det är även viktigt att maten ska innehålla en bra variation av konsistens för att den sensoriska kvaliteten ska kunna stimulera aptiten (Rothenberg, 2011).

Träning och bra mat är oumbärliga beståndsdelar för en hälsobringande livsstil för äldre individer. Människans optimala livslängd är 110-115 år, medellivslängden för kvinnor är 83 år och männen 79 år. Under 1900-talet ökade medellivslängden i västvärlden med 30 år. Inom gerontologin (läran om åldrande) har man olika teorier om vad som kan påverka åldrandet däribland genetiska faktorer, celldöd (Cederholm, 2011). Men även med tanke på livsstilen som matvanor, fysisk aktvitet och om rökning. Det är viktigt att förtära grönsaker och frukt för att införskaffa ett starkt intag av antioxidanter, undvika stress och inte förbruka för mycket kalorier och dåligt kolesterol (Cederholm, 2011). Det finns specifika åtgärder för de äldre som inte får i sig tillräcklig näring nämligen nutritionsterapi, det är koster som ska öka energiintaget. Inom äldrevården är denna kost endast till för att motivera de äldre, ordination måste ske via ett medicinskt intyg (Rothenberg, 2011). Den kost som benämns som A kost är till för sjuka individer och ges till patienter på sjukhus. Inom äldreomsorgen ordineras denna

kost till äldre som har god aptit. Den omfattar mer fett och mindre kolhydrater, portionsstorleken blir därför mindre. Näringsrekommendation utgörs även av E-kost, denna innehåller mycket energi och protein. Kosten ges till individer som lider av undernäring eller risk att få undernäring. E- kost används ofta inom äldreomsorgen i synnerhet inom äldreboenden, flertalet äldre individer behöver den kosten. Denna kost innefattar mindre portionsstorlek med högt intag av energi och flera måltider som är sprida över dygncykeln. Man väljer att inte ha med mycket fiberrika kolhydrater utan istället ha med mer fett och proteinrika produkter (Rothenberg, 2011).

Äldre individers måltidsrytm är viktig för deras hälsa. Frukosten skall serveras klockan 7.00–08.30, mellanmålet klockan 09.30-10.30, lunchen tillhandahålls 11.00–13.00. Mellanmålet 2 klockan 14.00–15.00, middagen skall ges klockan 17.00–19-00 och till sist kvällsmålet som bjuds klockan 20.00- 21.00 (Rothenberg, 2011). En trivsam måltid kan höja äldres välbefinnande och bli en del av den sociala tillvaron (Öppna jämförelsen inom vård och omsorg, 2009). *”Efter ett förhoppningsvis friskt och långt aktivt liv, hoppas jag på att få åldras i en trygg och social miljö, där måltiden spelar en central roll”* (Hermansson, 2008, s.3). Äldreboenden i storstäder som hade en nattfasta som var längre än 11 timmar utgjordes av 26 procent, i små kommunerna var det 54 procent av de äldreboende som hade längre nattfasta än 11 timmar (Socialstyrelsen, 2008).

2.3 FAMM/Five Aspect Meal Model

FAMM aspekterna utvecklades vid Restaurang- och Hotellhögskolan, Örebro universitet kan med hjälp av dessa aspekter definiera en måltidsupplevelse (Gustafsson, I.-B m.fl, 2006). Under en restaurangvistelse beaktar gästen först matsalen (rummet) och blir bemött (mötet) av en servitör/servitris som visar besökaren till bordet. Efter detta så blir denne visad en meny som presenterar restaurangens rätter (produkten), under måltiden blir gästen medveten om restaurangens atmosfär, till exempel hur logistiken är i köket, samspelet mellan kök och servering (styrsystemet). Alla dessa aspekter med rummet, mötet, produkten och styrsystemet bildar en helhet, nämligen stämningen (Gustafsson m.fl, 2009).

En utveckling av en bättre måltidsmiljö ger en chans att förbättra äldres nutritionsstatus, främst de som bor på äldreboende. Även inom den offentliga måltiden i äldreomsorgen börjar man använda sig alltmer av de fem FAMM aspekterna, mötet, rummet, produkten,

styrsystemet och stämningen för att se helhetsupplevelsen av en måltid. Med hjälp av dessa aspekter kan äldreomsorgen skapa en bättre måltidsmiljö till äldre, det kan vara en handlingsplan för att kunna se vad som fattas i nutidens kostorganisation. Ett annat sätt att arbeta med fler delar än bara maten på tallriken är t.ex. inom några vårdboende där personalen valde att vara mer socialt engagerad och prata med de äldre, detta ökade välbefinnandet i form av viktuppgång och ökad aptit (Saletti, 2011).

2.3.1 Rummet

Måltiden handlar inte bara om nutrition utan också vad måltiden ger för några intryck till individen. Individer som intar en måltid ska inte känna en känsla av ensamhet, de ska istället bli bekräftade och sedda. Måltidsrummet ska inbjuda till social kontakt och även behaga våra olika sinnen (Watz, 2004). Att arrangera en restaurangmåltid innebär också att tänka mycket psykologiskt över vad människor vill få ut av sitt besök (Gustafsson m.fl, 2009). Rummet är det första en gäst upplever av måltidsmiljön, detta kan ses som färg, lukt, ljus, temperatur, möblering och dukning. I en studie av dessa komponenter och förändringar i måltidsmiljön resulterade i att de äldre individerna förtärde mer och deras hälsa förbättrades, personalen gav uppmuntrade kommentarer vilket gav resultat i att de äldre tyckte det var roligare att vara i matsalen och umgås (Saletti, 2011).

2.3.2 Mötet

En måltid ska vara symbolfylld, den ska vara genomtänkt och sända ett budskap om stämning och ömsesidig respekt. Det är viktigt att måltiden kan inbringa en bra kommunikation mellan gäster vilket i sin tur kan inge identitetssymbolik och etnicitet (Tellström, 2004). Professionell service förekommer när personalen är öppensinnade och är socialt begåvad för att hålla en konversation med gästen, med tanke på religionstänkande och kultur. Måltiden berörs av gästernas förmåga att kommunicera med varandra, valfriheten att samtala (Gustafsson m.fl, 2009). Hur de äldre individerna blir bemötta innan, under och efter måltiden påverkar aptit och stämningen mellan de äldre. Men även vilken attityd personalen har och serveringsvilja de visar brukarna. Personalen måste kommunicera över var de äldre vill inta sin måltid, möjligen vill de vara på sitt rum och förtära måltiden men också i vilket sällskap de vill vara med. Valfriheten är oerhört viktigt för alla levande varelser menar Saletti som har perspektivet äldremåltiden i sin forskning (Saletti, 2011).

2.3.3 Produkten

En måltid ska skänka intryck av en helhetskänsla, maträtterna i en måltid ska ha inte samma färger och för likartade konsistenser. Maträtten får aldrig se vackrare ut än smaken på rätten. Det är även viktigt att det finns en blandning och harmoni av våra grundsmaker i rätterna, söt, salt, surt, beskt och umami (Strömberg, 2004). Men även att hälsa har varit en faktor av matens innehåll, gästen ska inte känna sig illamående pågrund av en dålig mättnadskänsla (Gustafsson m.fl, 2009). Brukares mattraditioner är viktiga över hur de är utformade, bland annat kultur, värderingar, var, hur och när ska måltid intas. De äldres aptit ökade när maten var vällagad, smakade gott och enligt förväntningar till exempel att det var bra konsistens och fint serverad. Saletti ställde frågor till äldre i sin studie vad de först tänkte på när de hörde ord som måltid, traditioner, religion och personlig smak. Äldre tycker att maten ska vara nylagad, den ska serveras på deras sätt samt att de ville ha maten lagad från grunden. Varje måltid ska ha fräsch frukt och grönsaker, detta ger färg som fångar vår syn. Även att det äldre ska känna matdoft, detta ökar deras aptit (Saletti, 2011).

2.3.4 Styrsystemet

Inge kunskap handlar om att förstå relationen mellan handling och dess konsekvenser. Det handlar inte om att helt fullt ha kontroll över våra handlingar, utan kunna styra dessa på ett intellektuellt sätt (Gustafsson, 2004). Styrsystemet innebär ekonomiska aspekter av måltiden, logistik i köket och matsalen som utformning av menyer. Men även produkternas säkerhet och kvalité på råvarorna (Gustafsson m.fl, 2009).

2.3.5 Stämningen

Man kan dela upp stämningen i tre grupper nämligen funktion vilket är den formella sidan av mat och service, den mekaniska delen som innefattar atmosfären och design, samt den tredje och sista som är den medmänskliga delen vilket består av prestationen och beteendet hos personalen (Gustafsson m.fl, 2009). Stämningen påverkas av rummet, mötet och produkten, styrsystemet men även personliga förväntningar och önskemål. Detta inkluderar personalens ansvar under måltiden, kvalitén på maten, val av omgivning och sällskap. Dessa samspelar för att få en helhet, om inte dessa fungerar så finns det inga kvalifikationer att skapa stämning och upplevelsen blir negativ. Stämningen kan påverka mängden av energiintag, vikt och välbefinnande hos äldre. Alla delarna av måltiden är viktigt för att måltiden ska bli till belåtenhet (Saletti, 2011).

2.4 Produktionskök

Inom produktionsköket förekommer tillagningen av varm mat enligt lagstadgad för matlagningstekniken. Råvarorna som används inom matlagning levereras av utomstående grossister, de lagerhålls, bereds och tillagas i produktionsköken. Dessa tillagas enligt recept och lämpas för målgruppen, sedan leverras den med tillbehör till kunder i kantiner, karotter. Köken som tar hand om maten ska vara anpassad till beredningsgraden som bestäms efter lagar från socialstyrelsen (kostutredning kommun 1, 2008).

2.5 Mottagningskök

Mottagningsköken mottar måltider från produktionskök eller centralkök. Maten har i förväg tillagats varm, eventuellt kylts eller fryst ner proteinkomponenter. Mottagningsköken är mindre maskinellt utrustade för att endast tillaga bi komponenter till exempel sås, grönsaker eller potatis. Måltidens huvudkomponent ankommer antingen varm då denna skall hålla minst +60, om maträtten är kyld ska denna hållas till max +4 eller om huvudkomponenten är fryst från produktionsköken skall den slutberedas innan servering. Köket ska vara i anslutning till serveringslokalen, samt ha utrustning respektive matlagsteknik (kostutredning kommun 1, 2008).

2.6 Cook chill

Matservicen är en viktig del för äldreomsorgen, sjukhus och skolor. Det kommer nya metoder för att denna service ska kunna producera stora mängder av mat på ett praktiskt sätt, med tanke på ekonomi och resurser. Men även med tanke på matsäkerhet, sensorisks perspektiv och för nutritionsegenskaper (Rodgers, 2005). Men detta matlagningssystem kan göra så de äldre känner sig ensamma och isolerade i sina lägenheter med tanke på att matdistributionen endast leveras en gång i veckan, vilket kan orsaka depressioner (Gustafson, 2011).

Cook chill- tekniken går ut på att maträtten tillagas på sedvanligt sätt och sedan kyls maten ner inom 30 minuter. Nedkylningen skall ske inom 90 minuter i 0-3 grader som sedan förvaras i samma temperatur under transport till serveringslokal. Maten får endast förvaras i fem dagar, detta inkluderar tillagnings och förbrukningsdag. Maten måste upphettas till 70 grader i minst två minuter, måltiden ska serveras inom 15 minuter efter maten värmts upp.

Kylt matsystem betyder att det finns ett produktionskök i kommunen, i detta kök ska maten inte underskrida 63 grader, den får inte konsumeras flera gånger (Livsmedelsverket, 2010). Maten värms upp med en specialtillverkad mikro eller under tryck i ånga (Hickson m.fl.2007). Personer som hanterar maten måste vara noga så inte bakterier expanderas i maten under tillagning och transporten från centralköken till de olika enheterna som tar emot maten. Denna teknik minskar risken att maten inom serviceproduktion skadas och tekniken är en fördel i ett ekonomiskt perspektiv (Rodgers, 2005). Cook chill associeras ofta med dålig kvalité, eftersom tiden mellan tillagning och servering är lång. Råvarorna utsätts för stress, med tanke på alla steg som finns i processen tillagning, frysning, kylning, lagring och uppvärmning. Dessa faktorer påverkar smaken och lukten som uteblir från matlagningen. Näringsämnen som den vattenlösliga vitamin C brukar ofta försvinna under matlagning och förvaring, färger på gröna grönsaker och kött förändras till en grå ton. Fiskens doft vid servering upplevdes vara negativ (Rodgers, 2005).

Under ett möte i Uppsala livsmedelscentrum år 1995 fastlogs att Cook chill var den framtida matlagningstekniken och trenden. Det krävs en stor kompetens, kunskap men också en bra utbildning. Under mötet kom det fram att Cook chill inte endast kan användas som en matlagningsteknik utan som ett komplement. Sverige har inga egna regler och rekommendationer för detta matlagningssystem utan de tar rekommendationer från England. Målet med Cook chill är att man ska utgå från bästa kvalité på råvaror och kontroll på produktionen. Enligt livsmedelshygiensprofessor Marie Louise Danilsson Tham är Cook chill ett väldigt säkert system om man följer rekommendationerna, Många personer som hanterar Cook chill saknar ofta utbildning och vet inte hur viktigt det är att följa regler gällande kylning av mat om inte dessa referenser följs kan bakterien Listeria monocytogenes uppkomma (Fjellström, Hagman, 1995). Denna bakterie kan ge matförgiftning och kroniska sjukdomar. Bakterien uppkommer ofta när personer har hanterat maten på fel sätt (Danielsson-Tham, 1998). Riskgrupper är pensionärer och gravida kvinnor. Det är mycket viktigt att kylkedjan inte bryts för då uppkommer dessa åkommor (Fjellström, Hagman, 1995).

Malmö har infört Cook chill inom äldreomsorg, kommunen anser att de har sparat mycket pengar med hjälp av detta system. De sparar framförallt på transportkostnader, för att de kan köra ut matlådor en vecka i taget. Kommunen tycker detta system fungerar bra, i och med att de har sparat in pengar på måltiderna så kan de lägga mer pengar på vården. Men frågan är

hur mycket energi det går åt i matlagningen med tanke på nedkylning och lagring, även hur mycket kapital det går åt att bygga ett centralkök (Fjellström, Hagman, 1995). Även internationellt används Cook chill, inom Londons största sjukhus utförde man ett test med att införa ett nytt matsystem, sjukhuset hade innan Cook chill. Det nya matlagningssystemet tillagas med ånga. Pensionärerna fick bestämma mellan fem rätter och sedan transporterades de valda rätterna till sjukhuset. Det visade sig att den tidigare maten hade sämre energiinnehåll än cook chill, proteinnivån var den samma i båda teknikerna. Cook chill har god textur, färg och smak och liten nutritionsandelsförlust (Hickson m.fl.2007).

2.7 Processutveckling

En process leds av en rörelse, utveckling och förändring. Processer är sammanfogade till olika aktiviteter antingen inom eller utom organisationer. När en beslutprocess ska genomföras är det viktigt att ett stort antal individer är med och ger sina åsikter, det gäller både användargrupper och anställda, desto fler som deltar desto fler önskemål och krav kan behandlas och utveckla beslutet. Vid avgöranden som behandlar människors hälsa, är det viktigt att de individer som har hand om besluten har kunskap om ämnet som behandlas. Annars kan beslutsfattande individer bli osäkra och stressade och därmed kan det fattas ett förhastat beslut. Beslut kan ofta göra individer upprörda, vilket många gånger kan ge utslag i lokaltidningar och radio. Det krävs att det inryms en bra och strukturerad ledare i en beslutsituation (Bakka, m.fl., 1993).

4.3 Kommunala utredningar om kosthållning

De tre kommunernas kostutredning visar vad matlagningstekniken Cook chill kommer att ge för effekter på kosthållningen med tanke på planering, produktion, utveckling och utvärdering av det nya matsystem som finns i en kommun, det som brukar kallas kostorganisation (Livsmedelsverket artikel 2, 2011).

4.3.1 Kommun 1

Kostchefs 1 Kommun genomförde utredningar som startade under 2007 och slutfördes i juni 2008, de kom fram till att kommunen skulle spara 7 miljoner på att göra ett storkök som skulle leverera kall mat till mottagningsköken vilket skall värmas upp. I kommunen kommer

brukare som får matdistribution i hemmen och de äldre som bor på boende bli serverad mat som tillagats med Cook chill. Kommunens socialförvaltning var med i utredningen och de ansåg att tekniken ger en kostnadseffektiv produktion och flexibilitet i arbetet. Cook chill maten skulle ge lägre personalkostnader och transportskostnader. Även valfriheten av mat för brukarna förbättras och maten upplevs ha bättre kvalité. De negativa sidorna med Cook chill är varmhållningstider för hemmaboende pensionärer och även för dem som bor på boenden. Utifrån kommunens kostutredning framkom att varmhållen mat som görs idag ger fullvärdigt intag av näringsämnen, som är viktigt för de äldres hälsa. Dock finns det nackdelar med den nylagade maten som att transporterna blir fler och det är sämre utifrån miljösynpunkt. Även arbetsmiljön för personalen som kör ut maten påverkas av den stress det innebär att hålla maten varm (Kostutredning kommun 1, 2008).

4.3.2 Kommun 2

Kostchefs 2 Kommun använde sig av varmmatstillverkning fram till år 2002 då deras lokal där matdistributionen paketerades blev underkänd av miljö och hälsoskyddsförvaltningen. Men även att den varma maten inte var bra med tanke på matsäkerheten. Kommunen inledde en undersökning för att finna en ny matlagningsteknik, efter ett antal studiebesök bestämde kommunen att matproduktionen skulle använda sig av Cook chill. Det genomfördes enkätundersökningar för att få information över vad brukarna tyckte om Cook chill, majoriteten var nöjda med det nya systemet. Under år 2007 påbörjades leverering av Cook chill mat till äldre som hade matdistribution av Cook chill systemet. I slutet av år 2008 producerades all mat med Cook chill till äldre som tar emot matdistribution av hemtjänsten. Kommunen har inte tagit beslut om Cook chill ska behandla all mat till de brukare som bor på äldreboende (Kostutredning kommun 2, 2009)

4.3.3 Kommun 3

Kostchefs 3 Kommun har använts sig av varmmatsystem sedan 1990 talet, under år 2004 valde kommunstyrelsen att utreda potentialen att kompensera till Cook chill system. Ändamålet med utredningen var att säkerställa matkvalitén men även att förbättra ekonomin inom mattillverkningen i kommunen. Sysselsättningen med det nya systemet påbörjades inom delar av äldreomsorgen i början av år 2005, utvärdering av Cook chill mat inleddas i augusti samma år. Införandet av Cook chill började i en projektgrupp som bestod av vård,

omsorgsförvaltning och serviceförvaltning. Interjuver har genomförts för att få en klar bild av de involverade individerna i kommunen, dessa var bland annat chefer inom äldreomsorgen, hemtjänstpersonal och måltidspersonal. Åsikterna till den nya mattekniken var dominerande positiva. Det har gjorts många besparingar som minskade transportkostnader, lägre personalkostnader, minskad stress för måltids och vårdpersonal och ökad valfrihet för brukare. Men även bättre smak, näring och utseende på maträtterna. Negativa sidor med Cook chill tekniken är höga investeringskostnader med tanke på resurser som behövs för att uppfylla en säker kylkedja, även mycket utgifter för att ge personal utbildning i hur man tar hand om Cook chill maträtter. Information gick ut till brukare om den kylda maten, för att de skulle vara införstådda hur Cook chill systemet fungerade. Med det nya systemet tillagas råvarorna på traditionellt viss, men kyls ner omgående. Leverans av maträtter sker en gång i veckan, som sedan förvaras i frysen (Kostutredning kommun 3, 2005).

3 Syfte

Syftet är beskriva processen för att förändra och utveckla en kostorganisation för äldreomsorgens måltider i tre olika kommuner.

3.1 Frågeställningar

* Vad händer när en kommun går från ett matlagningssystem till ett annat

* För och nackdelar med Cook chill

4 Metod

Kvalitativ metod är ett bra verktyg för att få en större förståelse för hur samhället vi lever i fungerar och hur enskilda individer, grupper och organisationer influerar varandra. Inom denna metod är det undersökarens uppfattning, tolkning av det material som samlats in som är i centrum. Det kan vara motiv, sociala processer och sammanhang. När man använder den kvalitativa inriktningen så vill man ha rikligt med material. Den kvalitativa metoden används ofta när intervjuer ska genomföras, för att få en bredd och djup förståelse ska man ha ett antal av dessa. Det är viktigt att undersökaren har en djup förståelse och kan ge klara beskrivningar av sitt material. De kvalitativa metoderna är ute efter en helhetsbild av det insamlade

materialet. Det kvalitativa är flexibelt, det menas att upplägget kanske inte passar när man genomför undersökningen och då är det möjligt att justera intervjufrågorna. Det är betydelsefullt att det finns en närhet mellan forskaren och den som undersöks. En annan sak som är viktigt att tänka på är att den slutgiltiga uppsatsen ska vara sanningsenligt med de undersökningar som har genomförts. Om forskaren har förförståelse som till exempel erfarenheter, utbildningar inom ämnet som undersöks måste denne vara objektiv (Holme, Solvang, 1997).

4.1 Kvalitativ intervju

Under en kvalitativ intervju ska det innefatta en ”jag och du-relation” mellan forskaren och den som blir intervjuad. Samtalet är viktigt att det är så vardagligt som möjligt, intervjun ska inte ha ett fullkomligt standardiserat frågeformulär. Intervjuaren ska inte styra samtalet, utan ge en vägledning så frågorna blir besvarade. Det är viktigt att den som blir intervjuad får påverka samtalet. Frågorna som intervjuaren vill ha svar på behöver inte komma i ordning utan sägas när det passar in i situationen (Holme, Solvang, 1997). Genomföra kvalitativa intervjuer är tidskrävande, informationsinsamlingen måste vara grundlig för att ju mer intervjuaren vet desto bättre blir intervjuerna. Men även efterarbetet när en intervju genomförts, dem kan innefatta en till tre timmar. Antalet personer som ska medverka i en undersökning kan vara allt i från sex personer till tjugo, dessa ska väljas med omsorg för att resultat ska bli så bra som möjligt. Man kan skilja mellan informant- och respondent intervju. Informantintervjuer går ut på att denne står utanför det som undersöks. Respondent intervjuer innefattar personer som är delaktiga i den utredning som utforskas (Holme, Solvang, 1997). Intervjuerna genomfördes med hjälp av bandspelare, för att underlätta samtalet.

4.1.1 Telefonintervju

Telefonen är journalistens viktigaste verktyg, därför en stor del av arbetet behandlas via telefon. Telefonintervjuer är snabba och praktiska och där med billiga. Det är skillnad på intervjuer som görs när intervjuaren och informanten bestämmer möte och när intervjun görs via telefon. Det är inte säkert att den ena metoden är bättre än den andre. Nackdelen med telefonintervju är att intervjuaren inte kan se informatörens ansiktsuttryck och kroppsspråk, vilket ofta kan säga mer än ord. Informatören kan också på ett lättare sätt ursäkta sig och avsluta intervjun för det till exempel ringer på dörren eller att det ringer på en annan telefon.

Individer kan ha lätt eller svårt att prata i telefon. Personer som har svårt att tala i telefon kan bli fårordiga, medens andra kan snarare tala mer och innehållsrikt i telefon än när individer möts ansikte mot ansikte. Vilka frågor man ska använda sig av avgör ofta vilken metod man ska navända sig av, desto mer komplicerade och intima frågorna är rekommenderas ofta att intervju görs ansikte mot ansikte. Det är många faktorer som ska beaktas när telefonintervjuer ska genomföras, tekniken som ska användas för att spela in samtalet måste vara i bra kvalité men även att telefonen ska fungera så informanter hör vad intervjuaren har att säga. Med hjälp av teknisk inspelning av samtalet blir intervjun mer innehållsrik. Det är viktigt att tiden som intervjun ska genomföras är bestämd, så informanten är förbered för då blir intervjuns resultat bättre (Krag, Jacobsen, 1993). Detta tillvägagångssätt valdes eftersom informanterna var spridda i Sverige.

4.2 Urval

De tre kommunerna som undersökts, är lokaliserade i centralorter i Sverige. Invånarantalet i kommun 1 är 12 000 (NE 1, 2011), kommun 2 innehar 22 000 invånare (NE 2, 2011), kommun 3 består av 36 000 invånare (NE 3, 2011). Befolkningen minskar i kommun 1 NE 1 (2011) och flankerar i kommun 3 NE 3 (2011). Kommun 2 innehar fler äldre individer än yngre population (NE 2, 2011).

De kommuner som har blivit utvalda att delta i undersökningen har kommit olika långt i processen genom införandet av ett nytt matlagningssystem. Kostchefs 1 Kommun utförde utredningar under året 2007 som slutfördes juni 2008. Men har inte börjat producera Cook chill, detta ska infalla år 2013. Kostchef 2 kommun började leverera Cook chill mat under året 2007 till matdistributionen, i slutet av år 2008 behandlades all mat med Cook chill till hemtjänsten. Kostchefs 3 Kommun har använts sig av varmmatsystem sedan 1990 talet, men år 2004 valde kommunstyrelsen att utreda potentialen att kompensera till Cook chill system. De informanter som har varit med i undersökningen jobbar som kostchefer, de är alla kvinnor och är mellan 40-65 år. Samtliga kostchefer har någon typ av utbildning inom mathantering. Kostchef 1 är ny i verksamheten, kostchef 2 har varit kostchef i 10 år och kostchef 3 har jobbat som kostchef i 40 år.

4.3 Etiska frågor

En intervjusituation måste innehålla samtycke från den intervjuade personen, det menas att informanten får information om intervjuns syfte, hur undersökningssituationen är upplagd och vilka risker och fördelar intervjun kan ge. Konfidentialitet är en annan viktig del som menas att informantens privata data som namn och bostadsort aldrig ska medverka i en intervju. Intervjuaren måste tänka på konsekvenserna av en intervju, med det avses att informanten ska komma till en så liten åkomma som möjligt. En forskare måste kunna vara känslig och känna sig i den intervjuades livssituation, även inge trygghet till informanten. Under intervjuprocessen måste informantens åsikter behandlas med varsamhet. En intervju ska aldrig ses som ett tvång utan informanten ska delta av egen vilja, men även att informanten hela tiden ska vara underättad under undersökningens gång. Under analysstadiet kan det vara svårt att avgöra hur djupt och kritisk intervjun ska behandlas. Vid rapportering av uppsats måste forskaren resonera vad den kan ge för några konsekvenser för informanten (Kvale, 1997).
De intervjupersoner som förkommer i resultatet benämns som kostchef 1, kostchef 2 och kostchef 3. Eftersom man inte ville ge ut respondenternas verkliga identitet.

4.4 Intervjuguide

Den första kontakten som togs med informanterna var med telefon. Författaren tog först kontakt med kostchefen 1 i höstas och hade en förfrågan om kommunen var intresserad av en utredning om kommunens matlagningssystem. Det som var i fokus var Cook chill eftersom denna matlagningsteknik varit omdebatterat i kostchefs 1 kommun. Kostchefen 1 var positiv till förslaget och författaren började komma på syfte och komma i kontakt med handledare. Intervjuerna skulle inte vara strukturerade utan den som intervjuas ska kunna komma med egna åsikter och infallsvinklar hur intervjun ämnades utvecklas. För att intervjuerna på ett enkelt sätt skulle genomföras, hade författaren hjälp av en bandspelare för att få med allt som den informanten yttrade sig om. För att få en så bredd utredning som möjligt valde författaren att ta hjälp av två andra kostchefer som har kommit längre i processen om införandet av Cook chill. Eftersom informanterna har långt avstånd mellan varandra, så valde författaren att intervjuerna skulle göras per telefon. Innan intervjun skulle genomföras skickades intervjufrågor via e-post till informanterna, för att dessa skulle få en inblick vad intervjun skulle behandla. Författaren ringde sedan till informanterna och genomförde intervjuerna, med hjälp av en bandspelare och frågeformulär. Informanterna befann sig på sina

expeditioner, det fanns störmoment som kollegor. Men detta påverkade inte drastiskt intervjusituationen. Intervjuerna skrevs ut ord för ord (intervjuguide finns i bilaga 1).

5 Resultat

Kommunerna som har undersöks visar att de främsta anledningarna till att Cook chill kom på tal var för att tekniken ofta har en ekonomisk fördel med tanke på transporter, miljöutsläpp, säkert matsystem som kan tillagas och förvaras under en lång tid. Men även för att den varma maten hade brister i säkerheten som är oerhört viktigt, med tanke på långa transporter och brist på värmehållningen. Alla kommuner som har varit med i undersökningen har genomfört utredningar för att Cook chill systemet ska införas på rätt sätt, med tanke på politiker och brukares åsikter. Därmed har processen från ett matlagningssystem till ett annat tagit lång tid att genomföra.

5.1 Processen från ett varmmatssystem till Cook chill

Kostchefen 1 har inte påbörjat produktionen av Cook chill men beslut från regering och kommunfullmäktige har tagits om att matsystemet ska införas i kommunens äldreomsorg. Kostchef 2 har börjat produktionen i en liten skala men bara till de äldre som fortfarande bor kvar i sina hem, de äldre som bor på äldreboende har fortfarande varmmatsystem. Kostchef 2 uttrycker*" nya politiska vindar har blåst, ja så därför vet vi inte var det slutar ännu".* Kostchef 3 har kommit längst i denna process, äldreomsorgens mattillverkning tillagas endast med cook chill, Det finns många skilda anledningar till varför de intervjuade kostcheferna valde att med samråd med kommun och politiker införa Cook chill som matlagningssystem. Kostchef 1 antydde att den främsta orsaken var ekonomiska skäl "*varför skulle man annars göra en omorganisation? Det brukar handla om ekonomi*". Kostchefs 2 grundläggande anledning var att lokalen där matdistributionen packades var underkänd av miljö och hälsovårdsnämnden. Kostchef 3 antydde mest på att varmmatssystemet inte fungerade med tanke på temperaturhållning, " *jag åkte själv ut med transporterna och såg hur de tempererade den varma maten och att den fraktades mer är tre timmar"*. Problematiken med värmehållningen av mat förekom även i intervjun som hölls med kostchef 2 och kostchef 1.

Införandet av matlagningssystemet kräver många utredningar innan det verkställs. Processen har även påverkats av motstånd från allmänhet, byggnationer och politiska beslut. Kostchef 2 och kostchef 3 är positiva till Cook chill, medan kostchef 1 tycker att varmmatsystemet fungerar bra och vill inte ändra till Cook chill. Dessa åsikter kan baseras på hur långt kommunerna har varit i processen och om resultatet har blivit bra, kostchef 3 var mycket positiv till Cook chill. Som även varit med i processen från liten produktion av Cook chill till att all mat behandlades med Cook chill tekniken. Kostchef 3 beskrev för politikerna, allmänheten och media hur systemet skulle utvecklas, detta blev ett positivt resultat som ledde till att endast ett litet antal var emot införandet av Cook chill. Kostchef 3 menar att ” *En reporter i vår tidning, frågade om han fick vara gäst hos oss en vecka för att förtära Cook chill rätter. Det fick han och sedan skrev han i tidningen att vi fick högsta betyg på maten”.* Kostchef 1 berättade att det har varit stort upptåg i media och av allmänheten som är negativa till Cook chill, detta har påverkat införandet av Cook chill i kommunen på ett negativt sätt. Men kostchef 1 understryker att det är ett politiskt beslut och de ska införa produktionen av kyld mat innan år 2013.

De kostchefer som har intervjuats har samtliga varit på studiebesök i andra kommuner i Sverige som infört Cook chill, kostchef 3 antyder att hon har tagit mycket inspiration av Danmark och en ort i Mellansverige som har använt sig av Cook chill i många år. Inom kostchef 3 kommuns produktion av Cook chill har de ofta studiebesök av media och kommuner som ska ändra sitt matlagningssystem. Kostchef 1 och kostchef 2 har provsmakade kylda matportioner för att få idéer och motivation till sin kommuns införande av ett nytt matlagningssystem. Kostchefs 3 och kostchefs 2 matpersonal fick under många tillfällen åka på studiebesök för att inspireras och lära sig att tillaga den nya tekniken. Centralköken som kostchef 2 och kostchef 3 använder sig av för att producera Cook chill rätter behövdes byggas om så det fanns tillräckligt med kylutrymme. Det var inte lika stor kostnad som att bygga ett nytt kök och de kunde börja produktionen i liten skala. Kostchefs 1 kommun har det under flera år pågått ombyggnationer av kök på de olika äldreomsorgsboenden, så de flesta är bra och fina produktionskök. Men dessa ska bli mottagningskök som endast ska tillaga potatis och grönsaker. I kostchefs 1 kommun ska det byggas ett nytt kök som ska tillaga all mat med hjälp av Cook chill.

5.2 För och nackdelar Cook chill

Cook chill är den matlagningsteknik som de flesta kommuner väljer att införa i Sverige. Kostchef 3 som har kommit längst i processen säger att hemtjänst och matpersonal inte vill ha tillbaka varmmatsystemet. Kostchef 1 antyder att matpersonalen kommer att förlora mycket av matglädje för de inte får ta hand om maten på samma sätt. Kostchef 2 upplever att kommunen har tjänat resurser på personalkostnader eftersom det inte behöver vara någon produktion på helgerna. Kostchef 2 och kostchef 3 tycker framförallt att Cook chill ger brukaren en valmöjlighet vad de vill äta och när de vill äta. Kostchef 2 menar att" *vi försöker ha ett helhetstänk men samtidigt så måste man fånga upp så det blir så bra som möjligt för alla delar".*

Brukarna som har matdistribution kan välja på 10 rätter, som de vill förtära i veckorna, även välja att använda sig av ett vattenbad eller en mikro för att värma maten. Kostchef 3 förordade vattenbad då den kylda maten blir som nylagad. Brukare som bor inne på äldreboende får även kyld mat som värms upp i ångad ugn. Kostchef 1 tycker att det nya systemet Cook chill inte ger samma smakupplevelse eftersom lukten inte ger samma associationer som nylagad mat gör, kostchef 3 och kostchef 2 tycker att Cook chill ger minst lika god doft när den är tillagad. Kostchef 2 påpekar *" Jag äter sådan mat till lunch ibland och visst luktar maten sin ursprungliga doft när man värmer upp den".* Inom kostchefs 3 kommun upplevdes att boende med 8-10 brukare fungerar bättre med Cook chill metoden, eftersom det då endast behövdes en ugn. Men i ett boende som har 15 brukare användes två ugnar vilket kan bli ansträngt för personalen.

Kostchef 2 upplever att transporter har minskat sedan de införde Cook chill eftersom maten endast behöver transporteras ut en gång i veckan. Kostchef 3 säger också att kommunen har tjänat mycket pengar och tärde mindre på miljön med de nya transporterna då turerna blivit färre. Kostchef 1 håller inte med om transporterna kommer vara mindre med den nya matlagningstekniken eftersom det ändå behövs transporter oavsett vilket mat som serverar. Kostchef 1 antyder att det kommer bli mycket mer spill Cook chill för att de måste skicka större volymer av mat för att vara säkra på att maten räcker. Mycket mat slängs men med varmmatsystemet kunde det ha tagits tillvara och användas vid ett annat tillfälle.

Inom kostchef 3 kommun valde man att använda sig av mottagningskök för att potatisen inte går av kyla ner, denna får en konstig konsistens och smak. Kostchef 3 indikerar att specialkoster på grund av undernäring inte längre behöver användas eftersom de äldre har valfrihet över vad de vill förtära, systemet cook chill utvecklas hela tiden. Inom kostchef 2 och kostchefs 1 kommun används fortfarande dessa specialkostrar. Kostchef 1 och kostchef 2 tycker att de äldre ska få kvalités mat. Kostchef 3 tycker kvalitén på maten har blivit bättre när Cook chill infördes, varmmatsystemets grönsaker var gråa och överkokade. Men med Cook chill kan grönsakerna hållas gröna och smakrika. Kostchef 1 kan inte antyda att kvalitén på Cook chill kommer bli sämre eftersom utredningar visar att den har bra kvalitetssäkerhet, det enda kostchef 1 kan tyda på är att det inte blir samma matkänsla som den varma maten. Men antyder även att varmmatsystemets rätter inte alltid ser eller smakar gott när de har fraktats under en längre tid. Kostchef 2 instämmer i den frågan med att varmmatsystemets rätter inte skapar en gastronomisk upplevelse.

De kostchefer som har intervjuats tycker att maten ska vara väl undersökt så att den är säker för brukaren. Kostchef 2 och kostchef 3 påpekar att det är oerhört viktigt att inte kylkedjan bryts när mattekniken Cook chill används för då kan matsäkerhet äventyras. Kostchef 1 indikerar att de ofta genomför provtagningar på varmmatsystemet så att den ska vara i rätt temperatur vilken också oftast är fallet. De kostchefer som har intervjuats har skickat ut enkäter till brukarna för att höra vad de har för någon åsikt om maten de serveras, kostchefs 2 kommun utrycker ” *brukarna har fått svara på enkäter som inte bara berör maten utan också deras levnadssituation”.* Inom Kostchefs 2 kommun valde man att frakta kyld mat från en ort i Mellansverige som sedan brukarna med matdistribution förtärde under en tid. Efteråt gav man ut en enkät angående den paketerade maten vilket gav ett positivt svar.

Kostchef 1 är bekymrad över hur de äldre som får matdistribution i hemmen ska kunna klara av att hålla reda på att maten inte får värmas två gånger och att maten inte får förvaras efter att den har öppnats. Kostchef 3 antyder att hemtjänstpersonalen trodde de skulle vara få brukare som kunde ha ansvar för värmning av mat, men det visade sig att många var positiva för då kunde de påverka sin egen matsituation. Hemtjänsten fick information om att de ska ta hand om maten som blir över efter att brukaren förtärt maten, kolla så kylen fungerar för att säkerheten med mathållningen är oerhört viktigt. Även hjälpa äldre om de inte klarar av att värma maten själva. På äldreboendena äts maten i matsalar och då hjälper personalen de äldre. Kostchef 2 spred ut blanketter med information till brukare med matdistribution i hemmet för

att informera över hur de skulle behandla Cook chill mat. Hon säger även att äldre i många fall inte tycker om att förtära maten ur plastlådor och att maten måste värmas innan den ska förtäras, det är en svårighet att få individer att bli hundra procent nöjda. Kostchefs 2 menar att ” *ja de flesta jag har hört tycker att maten är god, ibland kan synpunkter på specifika maträtter komma in och då uppmanar jag att de ska komma med förslag”.* Kostchef 1 antyder att varmmatsystemet också förtärs i matlådor, vilket inte kan förbättras.

6 Diskussion

I detta stycke kommer diskussioner att föras angående för och nackdelar med Cook chill samt hur processen från ett matlagningssystem till ett annat har fortlöpt i de tre kommunerna.

6.1 Metoddiskussion

Genomförandet av intervjuerna personligen och via telefonsamtal i enlighet med metodböcker Holme, Solvang, (1997) samt Krag, Jacobsen (1993) har varit lärorikt och intressant då de intervjuade har delgett sina professionella åsikter om Cook chill. De kostchefer som intervjuats har varit kunniga och brann för sitt jobb. Valet av informanter är oerhört viktigt för resultatet av undersökningen. Innan intervjuerna genomfördes lästes mycket litteratur om ämnet (Holme, Solvang, 1997), vilket gav ett positivt resultat för att intervjuaren kunde ställa bra och innehållsrika frågor. Men även innan intervjuerna utfördes läste författaren många böcker hur en intervju skulle genomföras med den kvalitativa metoden. För att informanterna skulle få sina identiteter skyddade på ett bra sätt lästes även etiska frågor.

Eftersom intervjuer valdes att genomföras per telefon (Krag, Jacobsen, 1993) lästes även litteratur som beskrev vad författaren skulle tänka på för att intervjuerna skulle få ett positivt resultat, det som har varit svårt med valet av intervjusituation var att den som blev intervjuad inte kunde få en klar bild av hur intervjuaren var som person. Detta kan ge en negativ bild av intervjun, men det viktigaste är att informanten känner sig trygg i situationen. Därför skickades det ut intervjufrågor två dagar innan intervju skulle genomföras vilket kunde ge informanterna en tid att bekanta sig med materialet. Då den första intervjun utfördes användes en bandspelare, när denna skulle läggas över på datorn försvann intervjumaterialet. Därmed lärde sig intervjuaren att man alltid ska ha med två bandspelare för att inte det missödet skulle upprepas. Desto fler intervjuer som genomfördes lärde sig intervjuaren nya lärdomar vad som kunde göras bättre till nästa gång, att utföra intervjuer är en konst som blir bättre för var gång den används. Vilket man kan upptäcka i resultatet, den tredje intervjun som genomfördes fick bäst resultat och mest värdefull fakta.

Under arbetsgång har det förekommit mycket arbete för att finna material som passar till syftet, därmed har arbetet innehållit mycket letande efter relevanta källor. Eftersom ämnet har många infallsvinklar är det viktigt att man sorterar bland informationen som hittas, arbetet var

stort till en början. Det som skulle ha förenklat arbetsprocessen hade varit att bearbetat ett litet ämne från början, men förhoppningarna i början är alltid för stora. Ett arbete måste först vara brett med sedan smalnas av med ett kort och konstruktivt syfte. Processen har varit rolig och intressant och väckt många tankar hos författaren.

6.2 Resultatdiskussion

Många kommuner har valt att införa Cook chill, samtidigt som den nuvarande jordbruksministern Eskil Erlandsson vill att Sverige ska bli ”det nya matlandet” och satsa på livsmedelsproduktion med mat. I ett av de styrdokument som gäller det nya matlandet står det att den goda måltiden är en självklarhet för äldre och sjuka, det ska skapa kvalitet och matglädje. Även miljön och omgivningen ska vara tilltalande (Regeringskansliet, 2010). införandet av nya matsystem kräver tänkande på fysiologiska faktorer som mat, näring och måltidens olika perspektiv. Det är ofta dietister och kostvetare i samarbete med kostchefer som tar fram nya matsystem. Näringsberäkning och rekommendationer om mat är viktigt att kommunen följer, med tanke på varje enskild individ (Livsmedelsverket artikel 2, 2011).

6.2.1 Processen från ett varmmatssystem till Cook chill

De kommuner som har undersökts har varit i olika stadier i införandet av Cook chill. Kostchefen 1 har inte börjat producera Cook chill men beslut från regering och kommunfullmäktige har tagits om att matsystemet ska införas i kommunens äldreomsorg. Kostchef 2 har börjat produktionen i en liten skala men bara till de äldre som fortfarande bor kvar i sina hem, de äldre som bor på äldreboende har fortfarande varmmatsystem. Kostchef 3 har kommit längst i denna process, äldreomsorgens mattillverkning använder endast Cook chill tekniken. För att en beslutprocess ska bli positivt är det viktigt att ett stort antal individer är med och ger sina åsikter, det gäller både användargrupper och anställda, desto fler som deltar desto fler önskemål och krav kan behandlas och utveckla beslutet. Vid avgöranden som behandlar människors hälsa, är det viktigt att de individer som har hand om besluten har kunskap om ämnet. Annars kan beslutsfattande individer bli osäkra och stressade och därmed kan det fattas ett förhastat beslut. Beslut kan ofta göra individer upprörda, vilket många gånger kan ge utslag i lokaltidningar och radio. Det krävs att det inryms en bra och strukturerade ledare i en beslutsituation (Bakka, m.fl., 1993). I de kommuner som har undersökts har det genomförts enkätundersökningar bland de brukare som tar emot kyld mat,

information till media och öppna informationsmöte har förslaget om Cook Chill förankrats i de tre undersökta kommunerna. Förankringen har blivit mer positiv i kostchefs 3 och kostchefs 2 kommuner. Detta kan bero på att invånarna i ett tidigt stadium såg fördelar med införandet av Cook chill då köken ändå var tvungna att byggas om och att varmmatsystemet inte fungerade. I kostchefs 1 kommun var köken inom äldreomsorgen ombyggda och flertalet individer såg ingen anledning att bygga om än en gång för att anpassa till Cook chill. De nyrenoverade köken skall bli mottagningskök som endast hanterar grönsaker och potatis, det kan ses som slöseri med utrustning. Det kan vara en orsak till att Cook chill fick en negativ stämpel i kostchefs 1 kommun. Det är dock beslutat att cook chill ska genomföras och att ett nytt kök ska byggas och tas i bruk senast 2013. Åsikter om Cook chill kan också vara beroende på hur långt i processen en kommun har kommit i genomförandet av Cook chill.

6.2.2 Fördelar respektive nackdelar Cook chill

Matservicen är en viktig del inom äldreomsorgen. Med hjälp av Cook chill tekniken kan man producera stora mängder mat på ett praktiskt sätt, med tanke på ekonomi och resurser. Men även med tanke på matsäkerhet, sensoriskt perspektiv och för nutritionens egenskaper. Cook chill tekniken minskar risken för att mat inom serviceproduktion skadas och tekniken är en fördel i ett ekonomiskt perspektiv (Rodgers, 2005). Kostchef 2 och kostchef 3 kan bekräfta att de har fått en ekonomisk fördel efter att de införde Cook chill, med tanke på transportkostnader, miljöpåverkan och personalkostnader. Kostchef 1 menar att ”*varför skulle man annars göra en omorganisation? Det brukar handla om ekonomi*”. Men tror samtidigt att transporterna inte kommer att bli mindre med den nya matlagningstekniken eftersom det ändå behövs transporter oavsett vilket mat som serveras.

Undernäring är ett vanligt problem inom äldreomsorgen eftersom äldre får allt svårare att tillgodose näring (Livsmedelsverket artikel 1, 2011). De äldre behöver näringsrik mat för att kunna ha en bra hälsa och det är ofta matens kvalité som avgör hur lång en sjukdomsvistelse blir (Livsmedelsverket artikel 1, 2011) . Cook chill är den nya mattekniken som många kommuner har valt att använda sig av, detta system går ut på att man tillagar råvarorna som sedan fryses ner. Trots att Cook chill förespråkas som en säker mathantering associeras den ofta med dålig kvalité, eftersom tiden mellan tillagning och servering är lång. Näringsämnen som den vattenlösliga vitamin C brukar ofta försvinna under matlagning och förvaring, färger på gröna grönsaker och kött förändras till en grå ton. Råvarorna utsätts för stress när Cook

chill används, med tanke på alla steg som finns i processen tillagning, frysning, kylning, lagring och uppvärmning. Dessa faktorer påverkar smaken och lukten från matlagningen vilket leder till att de uteblir (Rodgers, 2005). I motsats till vad Rodgers (2005) antyder menar Hickson m.fl (2007) att Cook chill behåller råvarornas textur, färg, smak och har knappt någon nutritions förlust. Enligt kostchef 3 och kostchef 2 blir lukt och smak samma som när maten är nylagad. Kostchef 1 tycker att det nya systemet Cook chill inte ger samma smakupplevelse eftersom lukten inte ger samma associationer som nylagad mat gör, Kostchef 2 menar att*" Jag äter sådan mat till lunch ibland och visst luktar maten sin ursprungliga doft när man värmer upp den"*. De äldre ska känna matdoft, detta ökar dess aptit (Saletti, 2011). Inom kostchefs 3 kommun upplevdes att boende med 8-10 brukare fungerar bättre med Cook chill metoden, eftersom då behövs bara en ugn Men i ett boende som har 15 brukare behövs två ugnar vilket kan bli jobbigt för personalen.

Det är vanligt att äldre som lider av undernäring eller andra matbehov behöver ha specialkoster (Livsmedelsverket 2011). Kostchef 3 antyder att de äldre som tidigare har haft specialkoster för undernäring inte varit i behov av dessa eftersom de får välja vilken mat de vill förtära inom Cook chill systemet. Kostchef 3 och kostchef 2 menar att Cook chill ger valfrihet till brukaren för att de kan välja vad de vill äta och när de vill äta. Brukarna kan välja mellan 10 rätter och om de vill ha ris eller potatismos som tillbehör. De äldre kan på detta sätt påverka sin egen matsituation vilken ofta kan ge dem en ökad aptit. Saletti (2011) menar att det även är viktigt med personal som kommunicerar med brukarna över var de vill inta sin måltid, möjligen vill de vara på sitt rum och förtära måltiden eller i vilket sällskap de vill vara med. Valfriheten är oerhört viktigt för alla levande varelser. Men även vilken attityd personalen har och serveringsvilja de visar brukarna innan, under och efter måltiden. Detta påverkar aptit och stämningen mellan de äldre (Saletti, 2011).

Samhällsutvecklingen har förändrats under de senaste tio åren. Tidigare var den sociala kontaken livsviktig för att människor skulle veta vad som hände runt omkring dem. Men den tekniska framfarten har ofta ersatt den sociala delen, ett exempel på detta är att i vissa kommuner i Sverige inför man nattetid teknisk övervakning i form av datorer med kamera till de som har trygghetslarm i egna boenden istället för besök och mänsklig kontakt. Detta kan jämföras med de äldre som tar emot matdistribution en gång i veckan med det nya systemet Cook chill. Detta kan göra att brukarna blir isolerade, vilket kan ge depressioner. Ensamheten bland äldre kan ses som vår tids pest (Gustafson, 2011). Enligt kostchef 3 kan brukarna förlora den dagliga sociala kontakten med andra människor.

Enligt samtliga kostchefer som varit med i undersökningen berättar att matdistributionen levereras till brukaren i hemmen en gång i veckan med det nya Cook chill systemet, de äldre ska även värma upp maten själva (Kostchef1, kostchef 2, kotchef 3). Maten värmas upp med en specialtillverkad mikro eller under tryck i ånga (Hickson m.fl.2007). Enligt kostchef 3 fungerar detta system bra, vårdpersonalen ansåg att det skulle vara få brukare som skulle klara av uppvärmningen av maten på egen hand. Kostchef 1 uttrycker oro över hur äldre som får levererad mat ska hålla reda på att maträtten inte får värmas upp två gånger och att inte maten får förvaras efter den har öppnats. Kostchef 3 informerade vårdpersonalen att hålla uppsikt på öppnade matlådor och kasta dessa så inte brukare värmer maten två gånger, även att kylfunktioner i hemmen fungerar. Kostchef 2 spred ut blanketer med information till brukare med matdistribution i hemmet för att informera hur de skulle behandla Cook chill mat. Mattsson, Sydner (2006) anser att den sociala tillhörigheten runt måltiden, likaledes processen från menyplanering till matservering är viktig så att den fungerar på ett sätt som gynnar brukaren.

Cook chill systemet styrs av ett klart tidsschema, efter tillagning måste nedkylning ske inom 90 minuter i 0-3 grader som sedan förvaras i samma temperatur under transporter till serveringslokalerna. Maten får endast förvaras i högst fem dagar, detta inkluderar tillagnings- och förbrukningsdag. Vid servering måste maten upphettas till 70 grader i minst två minuter, måltiden ska serveras inom 15 minuter efter maten värmts upp (Livsmedelsverket, 2010). De kostchefer som har intervjuats tycker att maten ska vara väl undersökt så den är säker för brukaren. Kostchef 2 och kostchef 3 påpekar att det är oerhört viktigt att inte kylkedjan bryts när mattekniken Cook chill används för då kan matens säkerhet äventyras. Matpersonal behöver inneha en bra utbildning i Cook chill systemet. Om inte rekommendationerna följs, däribland kylkedjan som inte får brytas kan det uppkomma bakterier som Listeria monocytogenes (Fjellström, Hagman, 1995) Bakterien kan ge matförgiftning och kroniska sjukdomar. Bakterien uppkommer ofta när personer har hanterat maten på fel sätt (Danielsson-Tham, 1998). Riskgrupperna är pensionärer och gravida kvinnor (Fjellström, Hagman, 1995).

Cook chill kan ses som en bra inverkan i kommuners ekonomi, med tanke på transporter. Men det visade sig enligt kostutredning i kostchefs 3 kommun har dessa utbildningar i Cook chill systemet haft höga investeringskostnader, även mycket resurser för att uppfylla en säker

kylkedja (Kostutredning, 2005). Men att äldre har rätt till en bra måltid, utveckling av en bättre måltidsmiljö ger en chans att förbättra äldres nutritionsstatus (Saletti, 2011).

Innan en gäst kan ta del av en måltid är det viktiga steg som måste tas i akt, det är förberedelser och planering (Gustafsson, I.-B m.fl, 2006). FAMM aspekterna kan användas som ett verktyg för att uppmärksamma alla delar som kan skänka gästen en helhetsupplevelse under en måltid, det vill säga mötet, produkten, styrsystem, rummet och stämningen (Gustafsson m.f.l, 2009). Kostchef 2 menar att ” *vi försöker ha ett helhetstänk men samtidigt så måste man fånga upp så det blir så bra som möjligt för alla delar”.* Samtliga intervjuer som har genomförts har ett antal FAMM aspekter uppkommit som produkten med tanke på kvalité med Cook chill, mötet som uppkommer när maten serveras. Äldreomsorgen kan använda sig av de fem FAMM-aspekterna. Med hjälp av dessa aspekter kan äldreomsorgen skapa en bättre måltidsmiljö till äldre individer, det kan vara en handlingsplan för att kunna se vad som fattas i nutidens matsystem. Inom vissa äldreboende valde personalen att vara mer socialt engagerad och pratade med de äldre, detta ökade vällbefinnandet till exempel i form av viktuppgång och ökad aptit (Saletti, 2011). Brukaren måste bli sedd under måltiden och känna sig unik (Watz, 2004).

7 Slutsats

Intervjuerna påvisar att i kommunerna uppfattas Cook chill tekniken som övervägande positiv vad gäller transporter, ekonomi, valfriheten av maträtter och matsäkerhet. Det är dock för tidigt att dra några slutsatser om tekniken på längre sikt eftersom de kommunala kostorganisationerna ännu inte har använt systemet under en så lång tid att det går att utvärdera. Med tanke på näringsinnehåll, matsäkerhet, behovet av närhet och daglig social samvaro vet man inte ännu vilka konsekvenser användningen av Cook chill tekniken får för de äldre individerna i dessa kommuner.
Det visades också att beslut om att införa ett matlagningssystem behöver en positiv förankring både politiskt och bland innevånarna i en kommun, annars kan processen bli lång och negativ. Ett sådant stort beslut kräver en stark ledare med gedigen kostkompetens och erfarenhet som kan leda beslutet från start till verkställande. Dessutom visas att det behövs en bra och grundlig utbildning i Cook chill, med tanke på att hålla en hög matsäkerhet vid mattillverkningen.

8. Framtida Forskning

Konsekvenser som har visat med matdistribution av Cook chill, är att de äldre upplever ensamhet och brist på social kontakt. Vilket inte kan förlika sig med FAMM som vill ge gäster en känsla att dem är unika och skänka en helhetsupplevelse. Kommuner runt om i Sverige skulle kunna utvärdera hur deras system utifrån de fem FAMM aspekterna. Detta ger utrymme för vidare forskning.

9 Referenslista

Bakka, Jørgen, Fivelsdal, Egil, Lindkvist, Lars (1993). *Organisationsteorier: struktur, kultur, processer.* Liber- Hermods: Malmö

Cederholm, Tommy (2011). *Åldrande, mat och näring* (I: Livsmedelsverket, vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Hämtad 2011-04-12 http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2011/2011_livsmedelsverket_3_vetenskapligt_underlag_till_rad_aldreomsorgen.pdf

Dicksdotter, Hermansson, Peggy (2008) *Måltidens dilemma: Äldres uppfattning om den egna måltidssituationen.*(Kandidatuppsats 15h) Kostekonomiska programmet. Göteborg: Institution för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet.

Fjellström, Cristina, Hagman, Ulla (1995). *Livsmedelsteknik: Cook chill- ett system som kräver mycket kunskap och utbildning.* (Rapport 6) (6-7).

Gustafsson, H (2004). *Kunskapande på restauranghögskolan*. (Red). *Tid för måltidskunskap.* Örebro universitet: Måltidskunskap/Culinary Arts and Meal Science 1.

Gustafsson I-B, Öström Å, Annett J (2009). *Culinary arts and meal science as interdisciplinary university curriculum.* In: Meiselman, H.L (Ed) *Meals in Science and Practice: Interdisciplinary research and business applications.* Cambridge. Woodhead Publishing Limited.

Gustafsson, I.-B., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L. (2006) The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice***,** 17:2, pp 84-93.

Hickson, M, Fearnley, L, Thomas, J, Evans, S (2007). Does a new steam meal catering system meet patient requirements in hospital? *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 20: 476-485.

Holme, Magne, Idar. Solvang, Krohn, Bernt (1997). *Forskningsmetodik- om kvalitativa och kvantitativa metoder.* Lund: Studentlitteratur

Intervjuer förvaras i författarens ägo (Malin Ek Elmqvist, Horsholmen 2 36014 Väckelsång). även ljudfiler.

Jordbruksdepartementet (2009). *Det nya matlandet.* Hämtad 2011-04-04 från http://www.regeringen.se/content/1/c6/11/79/69/6f3d7bc2.pdf

Kommun 1 (2008) *Kostutredning*. Material skickad på post

Kommun 2 (2009) *Kostutredning.* Material skickad på post

Kommun 3 (2005) *Kostutredning.* Material skickat på post

Krag, Jacobsen, Jan (1993). *Intervju- Konsten att lyssna och fråga.* Lund: Studentlitteratur

Kvale, Steinar (1997). *Den kvalitativa forskningsintervjun.* Lund: Studentlitteratur

Livsmedelsverket artikel 1 (2011). *Bra mat i äldreomsorgen - Kommunen.* Hämtad 2011-04-26 http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_aldreomsorg/aldremat_kommunen.pdf

Livsmedelsverket artikel 2 (2011) *Bra mat i äldreomsorgen– Enhetschef.* Hämtad 2011-04-26 http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_aldreomsorg/aldremat_bistand_enhetschef.pdf

Livsmedelsverket (2010). *Hur påverkas maten när den tillagas*. Hämtad 2011-04-02 från http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Vad-innehaller-maten/Naringsvinster-och-naringsforluster-vid-matlagning/

Livsmedelsverket (2010). *Vad är cook chill*. Hämtad 2011-04-02 från http://www.slv.se/sv/Fragor--svar/Fragor-och-svar/I-koket/Vad-ar-cook-chill/

Loncarevic, S, Danielsson-Tham, M-L, Gerner-Smidt, P, Sahlstro, L, Tham, W (1998). Potential sources of human listeriosis in Sweden, *Food Microbiology*, 15: 65–69

Mattsson Sydner, Y. and Fjellström, C. (2006), The meaning of symbols of culinary rules – The food and meals in Elderly care. *Journal of Foodservice*, 17: 182–188.

NE 1 (2011). *XX befolkning.* Hämtad 2011-06-01

NE 2 (2011). *XX befolkning.* Hämtad 2011-06-01

NE 3 (2011). *XX befolkning.* Hämtad 2011-06-01

NE (2011). *Nutrition.* Hämtad 2011-04-02 från
http://www.ne.se/nutrition

NE (2011). *Äldreomsorg.* Hämtad 2011-04-02
http://www.ne.se/%C3%A4ldreomsorg

Regeringskansliet (2010). *Sverige- Sverige det nya matlandet.* Hämtad 2011-04-04
http://www.regeringen.se/sb/d/108/a/150862

Rodgers, Svetlana (2005). Technological developments and the need for technical competencies in food services. *International Journal of Hospitality Management*, 26: 899-912

Rothenberg, Elisabet (2011). *Särskilda näringsbehov hos sköra äldre* (I: Livsmedelsverket, vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Hämtad 2011-04-12
http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2011/2011_livsmedelsverket_3_vetenskapligt_underlag_till_rad_aldreomsorgen.pdf

Saletti, Anja (2011). *Måltidsmiljön som omsorgsinsats* (I: Livsmedelsverket, vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen. Hämtad:2011-05-09
http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2011/2011_livsmedelsverket_3_vetenskapligt_underlag_till_rad_aldreomsorgen.pdf

Socialstyrelsen (2008). *Öppna jämförelser inom vården och omsorgen om äldre 2008 - Verksamhetens kvalitet.* Hämtad 2011-04-14 http://www.socialstyrelsen.se/Lists/Artikelkatalog/Attachments/8756/2008-126-13_200812613_rev.pdf

Svenska synonym ordboken (2002) Stockholm: Nordstedts förlag AB.

Strömberg, U-B (2004). *Låt råvaran tala sitt eget språk*. (I: Gustafsson, I-B, Strömberg, U-B (Red). *Tid för måltidskunskap*. Örebro universitet: Måltidskunskap/Culinary Arts and Meal Science 1.

Tellström, R (2004). *Den politiska måltiden – ärebetygelse och problemlösare*. (I: Gustafsson, I-B, Strömberg, U-B(Red). *Tid för måltidskunskap*. Örebro universitet: Måltidskunskap/Culinary Arts and Meal Science 1.

Watz, B (2004). *Måltidens rum*. (I: Gustafsson, I-B, Strömberg, U-B (Red). *Tid för måltidskunskap.* Örebro universitet: Måltidskunskap/Culinary Arts and Meal Science 1.

Yngve, Gustafson (2011, nr 5). 90- åriga suicidkandidater! *Vårdfokus*, s. 26-27.

Bilaga 1

Intervjuguide

1. Beskriv måltidssystemet för äldreomsorgen i din kommun

2. Beskriv de äldres måltidssituation i din kommun

3. Beskriv processen runt införandet av cook chill i din kommun

4. Vilka fördelar ser du med cook chill?

5. Vilka nackdelar ser du med cook chill?

6. Vilken matlagningsteknik har ni kommunen idag?

   - Fördelar?
   - Nackdelar?