

Enskild motion

## Motion till riksdagen 2016/17:722

av **Ann-Charlotte Hammar Johnsson (M)**

# Mat för människor i behov av hjälp och stöd i alla åldrar

---

## Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om mat för människor i behov av hjälp och stöd i alla åldrar och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om måltider inom ramen för välfärdsverksamheterna som en del av livsmedelsstrategin och tillkännager detta för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att ge Upphandlingsmyndigheten ett uppdrag att sprida kunskap om smakprovning som en del av upphandling och tillkännager detta för regeringen.

## Motivering

Alla människor behöver mat och dryck för sin överlevnad. Det är också viktigt att få i sig rätt näringsriktig och energirik mat för att kroppen ska kunna fungera. Beroende på hur våra individuella behov ter sig kommer våra intag att variera från person till person. Det är välkänt att vi med åldern får ett förändrat behov av dagsintaget och vikten av mellanmål ökar. Många människor äter såväl sitt som övriga måltider inom äldreomsorgen eller på ett sjukhus. Därför är det viktigt att se maten och måltiden som en del av behandlingen, tillfrisknandet och att öka respektive bibehålla livskvalité. Socialstyrelsen gav 2015 ut en skrift som ska hjälpa till att motverka, förebygga och behandla undernäring – inte minst hos äldre. Maten måste därför vara av hög kvalitet såtillvida att den smakar bra, är vacker för ögat, doftar gott och därmed väcker lusten att äta. Lika viktigt är vikten av att måltiden serveras på ett aptitligt sätt. Inte bara åldern förändrar vårt kostintag och våra preferenser. Även händelser i vårt liv som sjukdomar, skador och olyckor eller medfödda funktionsnedsättningar påverkar såväl vår motorik som vår förmåga att tugga och svälja.

Många drabbas av dysfagi, sväljsvårigheter, som påverkar måltidssituationen och det kan drabba oss alla i alla åldrar. Det kan medföra att personer drar sig tillbaka och

minskar det sociala livet genom att inte gå på middagar, inte bjuda hem människor på mat eller slutar gå på restaurang. I dag finns det möjligheter att få mat tillagad som gör att man kan känna sig bekväm i andras sällskap och fortsatt inkluderar måltidsstunden gemensamt med andra.

Det är kommunen och landstinget som har ansvar för maten i skolor, på äldreboenden och sjukhus, men att upplysa om möjligheterna för att inkludera personer som fått dysfagi och hur det låter sig göras bör ske genom riktlinjer nationellt för att personerna ska få kännedom om sina möjligheter samt att personal som vårdar aktivt arbetar tillsammans med de som tillagar maten så att måltiden blir så bra som möjligt. På så vis motverkar vi trötthet, orkeslöshet, depressioner, infektionskänslighet. Personer som var rätt måltider skapar det en förhöjd livskvalité och minskat behov av omvårdnad. Vårdbehov p.g.a. att förutsättningarna för attraktiva måltider och rätt näringsintag inte fungerar skapar lidande för den enskilde och kostnader för samhället till ingen nytta för någon. Kunskapen behöver därför spridas mellan vård- och omsorgspersonal och köken för att tillsammans öka den enskildes förmåga och livskvalité.

Att äldre får i sig rätt och näringsrik mat är avgörande både för deras hälsa och allmänna livskvalitet. Även som gammal ska man kunna äta god mat. Rätt och näringsrik mat bidrar också till att fler äldre kan fortsätta att leva ett aktivt liv. På många äldreboenden lider i dag äldre av undernäring och för att motverka denna problematik krävs en ökad kunskap kring näringsinnehåll och mat.

En förbättrad upphandlingsprocess bidrar också till att maten som serveras på skolor, sjukvård och omsorg kan bli rätt anpassad till målgrupperna. Problemet med dagens offentliga upphandlare skriver inköpsunderlag som bygger på produkter istället för vad som ska åstadkommas med produkterna. För äldreomsorgen kan detta bli oerhört problematiskt. I exempelvis Umeå har matens väg från köket till de äldre som har hemtjänst blivit allt längre då den inte längre tillverkas regionalt utan i Märsta, sydost om Uppsala – 60 mil bort. På många sätt är detta orimligt då man endast tagit hänsyn till priset men inte andra faktorer.

Felköp är dyrköp, och därför gäller det att involvera de som ska äta och dricka. Provsbakningar är därför ett icke nyttjat koncept inom det offentliga. Vi talar om kvalité i form av preferenser så som smak, doft och hur det ser ut. Då bör också inköpen bygga på dessa parametrar för inköpen. En skånsk kommun köpte kaffe till sina äldreboenden på lägsta pris istället för på smak. Det föll inte kaffedrickarna i smaken så kaffet var ett felköp. Det är därför mycket viktigt att inte stirra sig blind på priset. Att ha rätt processer för inköp i det offentliga med rätt fokus är därför också en viktig del av en livsmedelsstrategi och ett upplysningssuppdrag för upphandlingsmyndigheten.

*Ann-Charlotte Hammar Johnsson (M)*