

*Ingenting har hänt –*

*hanteringen av patientmatsfrågan i  
Stockholms läns landsting*





## Ingenting har hänt

För ett år sedan lovade den borgerliga majoriteten i Stockholms läns landsting att åstadkomma förbättringar av den hårt kritiserade patientmaten. Resultaten är nedslående. Efter vår granskning av de utlovade löftena är slutsatsen att situationen inte ens är tillbaka på ruta ett – patienternas missnöje med maten har ökat samtidigt som priset blivit högre.

För de allra flesta människor är maten en källa till glädje, gemenskap och välbefinnande. Men vid sjukdom har många patienter svårt att få i sig tillräckligt med näring och energi. Därför är det viktigt att maten som serveras vid våra sjukhus så långt som möjligt anpassas efter individens behov och önskemål. Måltiderna och nutritionsbehandlingen är en viktig del av såväl den medicinska behandlingen som omvårdnaden och ska vara en självklar del i sjukhusens kvalitets- och patientsäkerhetsarbete.

Det är hög tid att gå från dyr patientmat, som är anpassad efter industrins behov, till riktig mat anpassad efter patientens behov. I vårt rödgröna förslag till Hälsokök Stockholm kommer utbildade kockar att anlitas för att ta fram en omfattande à la carte meny där matportioner i olika storlekar, på tallrik och med färsk sallad och bröd alltid ingår.

## Bakgrund – explosioner och tillsatser

Den 1 april år 2009 fick flera av Stockholms sjukhus ett nytt kostsystem<sup>1</sup>. Några månader senare kom avslöjandet om att upphandlingen av systemet skett utan vare sig demokratisk insyn<sup>2</sup> eller tillräcklig konkurrens. Leverantören Sodexo hade tagit hem ett mycket lukrativt avtal utan att andra konkurrerande företag fått lägga anbud.<sup>3</sup>

Redan i ett tidigt skede drabbades kostsystemet av omfattande problem. Patientmaten, som serverades i svarta plastbyttor, exploderade frekvent vid tillagning.<sup>4</sup> Till det kom långa listor med rapporter om felaktiga leveranser, uteblivna varor och mat som hade för kort bäst före datum.<sup>5</sup> När patienterna, i en enkätundersökning, fick tycka till om den tillsatsfyllda<sup>6</sup> patientmaten visade resultatet att var tredje patient var missnöjd med eller helt dömde ut den mat de blivit serverade.<sup>7</sup> Patienter som vårdades längre tid än en vecka på sjukhusen var signifikant mindre nöjda med utbudet i jämförelse med patienter som vårdades kortare tid. Det är också patienter som vårdas under en längre tid som löper störst risk att drabbas av undernäring. Undernäring försvårar i sin tur tillfrisknandet och leder till ökade kostnader för samhället på grund av längre vårdtider.

<sup>1</sup> Karolinska universitetssjukhuset, Södertälje Sjukhus och Danderyds sjukhus

<sup>2</sup> SvD "Miljardavtal slöts utan politisk insyn" 15/5 - 2009

<sup>3</sup> SvD "Matfabrik stod klar före storaffär" 2/7 - 2009

<sup>4</sup> Dagens Medicin "Matförpackningar exploderar på sjukhus i Stockholms län" 11/5 - 2009

<sup>5</sup> SvD "Sjukhusmaten är full av tillsatser" 11/5 - 2009

<sup>6</sup> Vissa rätter hade upp till 20 E-märkta tillsatser. SvD "Sjukhusmaten är full av tillsatser" 11/5 - 2009

<sup>7</sup> Fråga: Hur har maten smakat? Svar: dåligt (22%), Mycket dåligt (11%). Olin & Orrevall (2009)



Patientsäkerheten riskeras inte enbart av att många patienter inte äter maten som serveras. Vårdpersonalen har vittnat om att många patienter ber sina anhöriga eller personal att ta med sig mat utifrån sjukhusen när de inte stått ut med den tillsatsfyllda industrimatet.<sup>8</sup> Risken att de får i sig mat som inte är anpassad efter deras näringsbehov och som innehåller bakterier eller virus är därigenom påtaglig. I värsta fall kan den till och med bidra till att förvärra sjukdomsförloppet.

## Maten som skulle bli bättre blev sämre

När Moderaterna och de andra borgerliga partierna i landstinget inte längre kunde ducka för kritiken lovade de förbättringar av patientmaten. Idag har det gått exakt ett år sedan de presenterade sina löften om åtgärder, men vår granskning visar att endast två av åtta åtgärder är genomförda. Dessvärre har ingen undersökning från Stockholm läns landsting kunnat bekräfta att någon av de två genomförda åtgärderna har haft någon direkt effekt i form av förbättrad patientmat. Istället visar landstingets senaste undersökning från mars 2010 att allt färre patienter tycker att maten är god.<sup>9</sup>

## Så här har vi gjort granskningen

Vår granskning grundar sig i huvudsak på jämförelser av två olika enkätstudier som undersökt patienternas inställning till och upplevelse av patientmaten. Den första enkätundersökningen genomfördes hösten 2009 av utredare på Karolinska sjukhuset och grundar sig på frågor med Ja och Nej som svarsalternativ. Den andra enkätundersökningen genomfördes på uppdrag av Sodexo under våren 2010. Frågorna i enkäten är i princip överensstämmande med de frågor som ställdes i den tidigare undersökningen. Den stora skillnaden ligger i svarsalternativen där patienterna har fått gradera ett påstående på en sex-gradig skala. Detta påverkar givetvis jämförelserna mellan de två undersökningarna. Samtidigt kan man konstatera att båda undersökningarna uppvisar låga omdömen om sjukhusmaten vilket tyder på att patienternas uppfattning i alla fall inte har förbättrats under det gångna året.

Kritik bör också riktas mot resultatframställningen av enkätundersökningen från 2010. Den sex-gradiga svarsskalan har i efterhand graderats i 1-2 som ”instämmer ej”, 3-4 ”instämmer delvis” och 5-6 ”instämmer helt”. I Sodexos slutredovisning har man sedan valt att slå ihop två kategorier så att de fyra alternativen 3-4 och 5-6 graderas som att patienten ställt sig positiv till påståendet. Det är mycket tveksamt om det gjorts tydligt för patienten att man genom att välja det tredje lägsta alternativet innebär att man håller med i påståendet. Att någon ”instämmer delvis” i exempelvis påståendet ”Möjlighet att välja mat själv” kan troligtvis inte heller betyda att denne får välja sin egen mat vid varje tillfälle. Vi har därför endast värderat ”Instämmer helt”-kategorin som ett fullgott Ja-svar i vår jämförelse.

<sup>8</sup> SvD ”Barnen vägrar sjukhusmaten” 8/7 - 2010

<sup>9</sup> Fråga: Maten smakar bra? Svar: Instämmer (27%). Kanström (2010). Fråga: Hur har maten smakat? Svar: Mycket bra (11%). Bra (51%). Olin & Orrevall (2009).



## Resultat – endast två av åtta löften uppfyllda

Nedan presenterar vi en sammanfattning av och vidare en redogörelse av resultaten från granskningen.

Följande löften om åtgärder lovade de borgerliga partierna att vidta: Uppnått: Ej uppnått:

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1. Ett kostråd med olika experter skapas för att bidra med kompetens och idéer kring hur kost- och matfrågor kan utvecklas.  | ✓ |   |
| 2. En kostchef anställs för att ge kostfrågorna ökad tyngd och samordna utveckling och kvalitet för maten i hela landstinget.  | ✓ |   |
| 3. Valfriheten för patienterna utökas, så att alla som vårdas mer än ett dygn garanteras rätt att välja mellan minst 5 rätter till lunch och middag.   |   | ✗ |
| 4. Maten ska bidra till att patienten blir friskare – man ska kunna lita på att den är säker, fräsch och näringsrik och hanteras så att den inte sprider smitta eller sjukdom.   |   | ✗ |
| 5. Rätt mat för olika behov genom att utbudet av mat och maträtter anpassas efter olika vårdavdelningar och vårdtider, vilket är särskilt viktigt för vissa patienter inom t.ex. geriatrik och psykiatri.  |   | ✗ |
| 6. Utvärdering och uppföljning förbättras. Patientenkäter, smakpaneler och stickprov ska med hjälp av patienternas och personalens synpunkter göra maten ännu bättre. Resultaten och utvecklingen ska redovisas tydligt.   |   | ✗ |
| 7. Måltidsupplevelsen sätts i fokus. Patienterna har rätt till en trevlig helhetsupplevelse kring maten, och t.ex. möjligheter för anhöriga att i högre grad äta tillsammans med patienter förbättras. Tallrikens utseende och utformning ändras om patienterna så önskar. |   | ✗ |
| 8. Ökade krav på leverantören för att underlätta införandet, förbättra maten och måltidsupplevelsen. Bl.a. krav på Sodexo på bättre utbildning för personalen  |   | ✗ |



Två av åtta åtgärder som den borgerliga majoriteten föreslog är genomförda. Det har inrättats ett måltidsråd och anställts en kostansvarig som ska samordna utvecklingsarbetet och se över landstingets kostpolicy. Men fortfarande kvarstår alltså sex åtgärder som inte är uppfyllda:

*"3. Valfriheten för patienterna utökas, så att alla som vårdas mer än ett dygn garanteras rätt att välja mellan minst 5 rätter till lunch och middag."*

Jämfört med Karolinska Universitetssjukhusets utvärdering av enportionskostsystemet från 2009, där 46 procent av patienterna svarade att de själva har fått välja maträtter,<sup>10</sup> är motsvarande siffra i den senaste utvärdering från mars 2010 nere på 43 procent.<sup>11</sup> Det kan enligt Stockholms läns landstings egna rapport bero på att flera avdelningar nu väljer menyn "Husmans" med bara en rätt att välja på istället för "Sofresh" med fem rätter att välja på.

*"4. Maten ska bidra till att patienten blir friskare – man ska kunna lita på att den är säker, fräsch och näringsrik och hanteras så att den inte sprider smitta eller sjukdom."*

Den senaste undersökningen om patientmaten kom fram till att ungefär var fjärde patient (27 procent) instämmer i att patientmaten är god.<sup>12</sup> Vidare vittnade sjukvårdspersonal så sent som den 8 juli i år om att sjuka barn vägrar äta patientmaten.<sup>13</sup> Många patienter ber även sjukvårdspersonal eller sina anhöriga att ta med mat utanför sjukhusen efter att de blivit serverade Sodexos plastbytta med mat. Den exakta omfattningen av att anhöriga tar med mat utifrån finns inte dokumenterat. Däremot har sjukvårdspersonalen på Karolinska Universitetssjukhuset uppgett att 7 av 10 patienter bett personalen eller anhöriga att ta med mat utifrån till sjukhuset när de blivit serverade den svarta plastbyttan.<sup>14</sup> Maten uppfattas därför med stor sannolikhet inte som "fräsch" av en majoritet av dem som måste äta den. Dessutom har säkerhetsaspekten fallerat då stora mängder extern mat förs in på sjukhusen varje dag som ett resultat av patienternas missnöje med maten. Löftet kan därför inte anses vara uppfyllt.

*"5. Rätt mat för olika behov genom att utbudet av mat och maträtter anpassas efter olika vårdavdelningar och vårdtider, vilket är särskilt viktigt för vissa patienter inom t.ex. geriatrik och psykiatri."*

Karolinska Universitetssjukhuset utvärdering från 2009 visar att 58 procent var nöjda med variationen av maträtter.<sup>15</sup> I Stockholm läns landsting senaste utvärdering från mars 2010 har siffran på motsvarande fråga sjunkit till 33 procent.<sup>16</sup> Utbudet har alltså försämrats. En lik-

<sup>10</sup> Fråga: Har du själv valt maträtter? Svar: Ja, samtliga (46%), Olin & Orrevall (2009)

<sup>11</sup> Fråga: Möjlighet att välja mat själv? Svar: Instämmer (43%). Kanström (2010)

<sup>12</sup> Fråga: Maten smakar bra? Svar: Instämmer (27%). Kanström (2010)

<sup>13</sup> SvD "Barnen vägrar äta sjukhusmaten" 8/7 - 2010

<sup>14</sup> Aftonbladet den 13 augusti, s. 21.

<sup>15</sup> Fråga: Vad anser du om variationen av maträtter? Svar: Mycket nöjd (11%). Nöjd (47%). Olin och Orrevall (2009)

<sup>16</sup> Fråga: Finns alltid någon rätt som tilltalar mig? Svar: Instämmer (33%). Kanström (2010)



nande negativ trend framkommer när patienter svarar på frågan om de fått välja när de ska äta. I den senaste utvärderingen instämmer 43 procent.<sup>17</sup> Det är två procentenheter sämre än den tidigare undersökningen där 45 procent av patienterna uppgav att de själva fått välja tidpunkt när de ville äta.<sup>18</sup> Den mest alarmerande siffran är dock även här att endast var fjärde patient instämmer i att patientmaten är god.<sup>19</sup> Det är den tydligaste indikatorn på att maten inte är anpassad efter patientens behov oavsett vilken avdelning som patienten ligger på eller vilket klockslag som patienten väljer att äta. Det är därmed uppenbart att detta löfte inte uppfyllts.

*”6. Utvärdering och uppföljning förbättras. Patientenkäter, smakpaneler och stickprov ska med hjälp av patienternas och personalens synpunkter göra maten ännu bättre. Resultaten och utvecklingen ska redovisas tydligt.”*

I somras avslöjade Svenska Dagbladet att Lena Kanström, den av borgerliga majoriteten utnämnda kostsamordnaren för Stockholms läns landsting, också kandiderar som förtroendevald till landstinget för Moderaterna.<sup>20</sup> Kostsamordnaren har i den senaste utvärderingen av patientmaten godkänt en enkätundersökning där resultaten tydligt förbättrats till Sodexos fördel. Genom att exempelvis ha slagit ihop kategorin ”instämmer delvis” med ”instämmer” har patienternas positiva svarsfrekvenser på frågan om maten smakar bra ökat med 148 procent.

En förbättring av utvärdering och uppföljning av patientmaten kräver inte bara nya mätmetoder utan också oberoende granskningar. Att då välja ut en moderat kandidat till landstingsfullmäktige att ansvara för utvärderingen kan inte anses som en opartisk uppföljning. Enligt uppgifter från Stockholms läns landsting är det dessutom matleverantören Sodexo som har satts som ansvarig att utföra enkätundersökningarna, vilket inte heller är att betrakta som en oberoende granskning.<sup>21</sup> Slutsatsen är således att löftet om att förbättra utvärderingen av kostsystemet inte är uppfyllt.

*”7. Måltidsupplevelsen sätts i fokus. Patienterna har rätt till en trevlig helhetsupplevelse kring maten, och t.ex. möjligheter för anhöriga att i högre grad äta tillsammans med patienter förbättras. Tallrikens utseende och utformning ändras om patienterna så önskar.”*

I enkätundersökningen från 2009 tyckte 54 procent av patienterna att de fått ett bra helhetsintryck av patientmaten.<sup>22</sup> I den senaste utvärderingen instämmer endast 37 procent i att de

<sup>17</sup> Fråga: Möjlighet att välja när jag ska äta? Svar: Instämmer (43%). Kanström (2010).

<sup>18</sup> Fråga: Har du själv valt tidpunkt när du vill äta? Svar: Ja, alltid (25%). Ja, för det mesta (20%). Olin & Orrevall (2009).

<sup>19</sup> Fråga: Smakar maten bra? Svar: Instämmer (27%). Kanström (2010)

<sup>20</sup> SvD den 11 juli 2010, [http://www.svd.se/stockholm/nyheter/granskande-kostchef-bli-m-kandidat\\_4978471.svd](http://www.svd.se/stockholm/nyheter/granskande-kostchef-bli-m-kandidat_4978471.svd).

<sup>21</sup> Kanström 2010, s.9.

<sup>22</sup> Fråga: Vad är ditt helhetsintryck av maten? Svar: Mycket bra (9%). Bra (45%). Olin & Orrevall (2009)



upplever måltiden som positiv.<sup>23</sup> Det talar för att majoriteten av patienterna inte fått en trevlig helhetsupplevelse kring maten.

Vidare påstår man ifrån landstingets sida att patienter ska kunna få tallrikens utseende och utformning ändrad om de så önskar. Som ett led i detta arbete infördes bland annat vita plasttallrikar istället för svarta. Redan i Karolinska Universitetssjukhusets utvärdering konstaterar man dock att flera patienter tycker att serveringen av mat på en svart plasttallrik är ett ovärdigt serveringsalternativ.<sup>21</sup> Ett byte från svart plasttallrik till vit plasttallrik bör därmed ha en minimal effekt på patienternas helhetsintryck av maten, vilket också har visat sig i utvärderingar baserat på patientenkäter.<sup>25</sup>

Om en patient står på sig och vill äta från en porslinstallrik istället för en plastbytta är det dessutom troligt att han eller hon kommer att möta motstånd från Sodexo. På Sodexos hemsida kan man nämligen, apropå porslinstallrikar, läsa, ”då försvinner en stor del av hygientanken”.<sup>26</sup> Enligt Sodexo är det alltså ohygieniskt att äta från porslinstallrik om det är Sodexos patientmat som serveras. Det innebär också att sjukvårdens personal varje dag måste ta ställning till om de ska tillmötesgå patienternas önskemål om att få maten serverad på porslinstallrik, enligt Stockholm läns landstings löfte, eller tillmötesgå Sodexos hygienföreskrifter.

Sammanfattningsvis är slutsatsen att löftet om ett gott patienterna ett gott helhetsintryck av maten inte är uppfyllt. Den enda synliga förbättringen av matsituationen är en förändrad färg på plastbyttan. Detta har dock inte förbättrat patienternas upplevelse av måltiden eftersom man i den senaste enkätundersökningen inte kan urskilja att de är mer nöjda med maten.

*”8. Ökade krav på leverantören för att underlätta införandet, förbättra maten och måltidsupplevelsen. Bl.a. krav på Sodexo på bättre utbildning för personalen.”*

Som vi tidigare har redovisat har patienternas helhetsintryck av patientmaten försämrats. Detta är uppenbart eftersom 62 procent av patienterna tidigare ansåg att patientmatens utseende var bra<sup>27</sup> jämfört med den senaste rapporten där endast 26 procent instämmer på denna fråga.<sup>28</sup> Samma negativa trend kan vi se när det gäller patientmatens doft. I den tidigare undersökningen uppgav 59 procent av patienterna att den var bra<sup>29</sup> jämfört med 24 procent i den senaste undersökningen.<sup>30</sup> De krav som den borgerliga majoriteten har ställt på leverantören Sodexo har uppenbarligen inte haft någon effekt. Om det åttonde löftet endast går ut på att ställa krav är det möjligtvis uppfyllt. Men om det syftar till att få kraven uppfyllda har åtgärden inte fått effekt.

<sup>23</sup> Fråga: Upplever måltiden som positiv? Svar: Instämmer (37%). Kanström (2010)

<sup>24</sup> Olin & Orrevall (2009), s. 6.

<sup>25</sup> Kanström (2010), s.13.

<sup>26</sup> <http://www.sodexo.se/sv/Sodexo-Sverige/Tjanster/Maltidsservice/Sjukhus/Patientmaltider2/>

<sup>27</sup> Fråga: Vad anser du om matens utseende? Svar: Mkt bra (9%). Bra (53%). Olin & Orrevall (2009)

<sup>28</sup> Fråga: Maten ser tilltalande ut? Svar: Instämmer (26%). Kanström (2010)

<sup>29</sup> Fråga: Hur har maten doftat? Svar: Mycket bra (5%). Bra (54%). Olin & Orrevall (2009)

<sup>30</sup> Fråga: Doftar maten bra? Svar: Instämmer (24%). Kanström (2010)



## Nöjdheten måste tredubblas för att nå landstingets krav

Enligt landstingets avtal med Sodexo skall leverantören i samarbete med beställaren genomföra kundnöjdhetssenkäter två gånger per år. I landstingets kostpolicy finns målet att mer än 75 procent av patienterna ska vara nöjda med maten år 2011. I avtalet med Sodexo är ”nöjd” definierat som 4-6 på en 6-gradig skala vid en svarsfrekvens om minst 50 procent.<sup>31</sup>

Idag instämmer 27 procent av patienterna att patientmaten smakar bra.<sup>32</sup> Det är med andra ord 48 procent kvar till dess att Sodexo uppnår landstingets mål på 75 procent patientnöjdhet år 2011. Vi ställer oss frågande till Sodexos möjlighet att klara av att tredubbla patientnöjdheten på knappt fyra månader.

## Hälsökök Stockholm – makten över riktig mat till Stockholms patienter

Varenda stockholmare är värd att vid en sjukhusvistelse serveras riktig mat som håller god kvalitet och bevisat bidrar till ett snabbare tillfrisknade. Därför måste vi avskaffa dagens fjärrproducerade, dyra, tillsatsfyllda industrimat, som serveras i oaptitliga plastbyttor. Patientmaten är en så pass viktig del av såväl den medicinska behandlingen som omvårdnaden att den bör ingå som en självklar del i sjukhusens kvalitets- och patientsäkerhetsarbete. Detta inte minst med beaktande av att det idag finns studier som visar på att god nutrition kortar vårdtiderna efter operation och att undermålig nutrition skapar undernäring och längre vårdtider.

## Riktig mat anpassad efter patientens behov – inte industrins

De rödgrönas förslag om att införa Hälsökök kommer att göra dagens utdömda industrimat till historia. Stockholm läns landsting kommer, om de rödgröna samarbetspartierna får bilda majoritet i höstens val, bjuda på riktig mat anpassad efter varje patients behov, serverad i olika stora portioner, på tallrik samt med färsk sallad och bröd.

---

<sup>31</sup> <http://www.sll.se/Handlingar/Landstingsstyrelsen/2009/091020/tjut0747.pdf>

<sup>32</sup> Fråga: Maten smakar bra? Svar: Instämmer (27%). Kanström (2010)



## Riktiga kockar, kockerskor och kallskänkor som skräddarsyr din à la carte meny...

Vi är övertygade om att Hälsokök med specialutbildade kockar, kockerskor och kallskänkor är bäst på att ta fram god, näringsriktig, nylagad mat och gjord på färska och i stor utsträckning ekologiska råvaror. Därför kommer Hälsokökets och sjukvårdens profession tillsammans att ta fram riktig mat i kök som är lokaliserade inom eller i anslutning till sjukhuset.

## ...som är anpassad för individen...

Detta är särskilt viktigt vid transplantationer, cancer, njursjukdom, sjukdom i mage och tarm med mera, där matens kvalitet och individanpassning är av avgörande betydelse. Detsamma gäller vid allergier och födoämnesintoleranser av olika slag. Hälsokök kommer på ett helt nytt sätt kunna erbjuda specialkost anpassade efter konsistens och personliga önskemål.

## ... och serveras inom 45 minuter.

Vid sjukdom har många patienter svårt att få i sig tillräckligt med energi och näring. Hälsokökets system är flexibelt och individanpassat med ett stort utbud av olika rätter för att få fler patienter att kunna äta av maten. Inom 45 minuter efter beställningen, som kan göras enkelt via telefon eller dator när som helst under dagen, levereras måltiden. Med detta mat-hållningssystem kommer även svinnet att minska och därmed matkostnaderna. Ett liknande system har installerats vid Hvidovre hospital i Köpenhamn och gett mycket goda resultat.



## Referenslitteratur

### Rapporter och Utvärdering

Olin, Ann Ödlund. Orrevall, Ylva. September år 2009. *Utvärdering av nytt enportionskostsystem på Karolinska Universitetssjukhuset och Södertälje sjukhus*

Kanström, Lena. Mars år 2010. *Rapport om uppföljning och åtgärder inom kostförsörjning för Stockholm läns landsting*

### Artiklar

*Svenska Dagbladet*. "Miljardavtal slöts utan politisk insyn". 15/5 - 2009

*Svenska Dagbladet*. "Matfabrik stod klar före storaffär". 2/7 - 2009

*Dagens Medicin*. "Matförpackningar exploderar på sjukhus i Stockholms län". 11/5 - 2009

*Svenska Dagbladet*. "Sjukhusmaten är full av tillsatser". 11/5 - 2009

*Svenska Dagbladet*. "Barnen vägrar sjukhusmaten". 8/7 - 2010

*Aftonbladet*. "Äcklig mat lönar sig". 13/8 - 2010

*Svenska Dagbladet*. "Granskande kostchef blir M-kandidat". 11/7- 2010

### Hemsidor

Sodex. "God Mat". <http://www.sodexo.se/sv/Sodexo-Sverige/Tjanster/Maltidsservice/Sjukhus/Patientmaltider2/>

### Handlingar

Fornander, Dagmar. November år 2009. *Utvärdering av nytt enportionskostsystem på Karolinska Universitetssjukhuset och Södertäljesjukhus – en rapport.*