

Rapport från SPF Seniorernas matpatrull i Jönköpings län 2018-2019.

Rapport nr 9

Sammanfattning

Under verksamhetsperioden har matpatrullen besökt 15 äldrerestauranger i samtliga 13 kommuner i Region Jönköpings län. Vi kan dra tre tydliga slutsatser efter årets granskning: ju mer mat som är lagad på plats samma dag och från grunden – desto bättre mat. Vi kan också visa att det inte finns något samband mellan priset och kvalitén på måltiden, exempelvis så har Aneby, Tranås och Värnamo kommuner de högsta priserna men ligger ändå i nedersta betygsgruppen. De flesta kommuner behöver också jobba med sina hemsidor; informationen om äldrerestaurangerna är ofta undermålig.

Det är svårt att utse någon enskild segrare numera, så nu indelar vi de besökta restaurangerna i tre betygsgrupper. Det är **tre restauranger som är i särklass bäst: Kärrsliljan i Habo, Snickaren i Eksjö samt Rosen i Gnosjö** – rangordnade efter måltidspris inom gruppen. I den lägsta gruppen återfinns som tidigare år: Furugården i Vaggeryd, Berget i Tranås och Druvan i Aneby. Tillkommit i den gruppen har också Forsgården i Forsheda och Parkrestaurangen i Nässjö. Det är också ytterst anmärkningsvärt att det är fyra restauranger, Visingsö (Jönköping), Rörvik (Sävsjö), Tuvan (Eksjö) och Sörgården (Skillingaryd) som vi inte kunnat få äta på, trots att dessa restauranger står upptagna på kommunernas hemsidor som öppna för allmänheten. För att få äta på dessa så måste man beställa i förväg, därför att man givetvis ska undvika svinn. Det har

vi full förståelse för, men **då ska det framgå klart och tydligt** på kommunens hemsida att man måste beställa i förväg!

Som alla tidigare år, så gör vi våra testbesök **oanmälda**, och vi använder standardiserade bedömningsformulär, tillsammans med en intervju med köksansvarig samt matsedelsgranskning för att få fram ett slutomdöme.

Inledning

Matpatrullen i Jönköpingsdistriktet är inne på sitt nionde verksamhetsår. Patrullen har startats i Nässjö, och fortfarande baserad i Nässjö. Idag utgörs patrullen av 7 personer; samtliga med ett genuint intresse för god och hälsosam mat i en trivsamt omgivning med bra service, och några av oss är dessutom utbildade i matlagning.

I år har vi valt att fokusera på tre kriterier. Förutom det viktigaste omdömet om matupplevelsen (betygsgrupper, där 1 är bästa gruppen) så visar vi också en kolumn, som visar måltidspriset – med lägsta pris överst inom varje prisgrupp. Vi ska också framhålla att priserna som anges, är de priser som gällde vid vårt besökstillfälle. Vi har observerat att några kommuner har höjt priserna efter årsskiftet. I den tredje kolumnen har vi bedömt hur lätt det är att hitta information om matsedel, pris, öppettider och tillgänglighet för utomstående. I den kolumnen är 1 bästa betyg.

Betygsligan 2019

<i>Restauranger</i>	<i>Kommun</i>	<i>Betygsgrupp</i>	<i>Pris</i>	<i>Info-betyg</i>
Kärsliljan	Habo	1	60,00	2
Snickaren	Eksjö	1	68,00	3
Rosen	Gnosjö	1	70,00	3
Lugnet, Broaryd	Gislaved	2	51,00	1
Mogården, Bottnaryd	Jönköping	2	59,00	2
Solgården, Lekeryd	Jönköping	2	59,00	2
Forsbacka, Forserum	Nässjö	2	69,00	3
Brobygården, Landsbro	Vetlanda	2	72,00	5
Parkrestaurangen	Mullsjö	2	75,00	1
Södergården, Stockaryd	Sävsjö	2	77,00	5
Parkrestaurangen	Nässjö	3	68,00	2
Furugården	Vaggeryd	3	75,00	3
Forsgården, Forsheda	Värnamo	3	77,00	2
Druvan	Aneby	3	80,00	4
Berget	Tranås	3	80,00	4

Huvudrätten

Vårt främsta fokus ligger fortfarande på hur maten smakar. **I de flesta fall är det den mat som lagas på plats från grunden med bra råvaror som ger det bästa resultatet.** Det mesta är hyfsat överallt; själva maträtten, salladsbordet, servicen och trivsamheten i lokalen. En detalj behöver dock de flesta jobba med: **de kokta grönsakerna** som serveras som tillbehör till maten. Oftast består grönsakerna av överkokta tråkiga grönsaksblandningar från fryslagret och variationen är inte stor. Dessa grönsaker behöver behandlas på ett annat sätt, exempelvis koka mindre mängder åt gången och välja andra tillagningsmetoder, t.ex. wokning eller stekning. Då behåller man både

näringsvärde och spänst i grönsakerna mycket bättre. Man skulle också kunna pröva att köpa in färska grönsaker och tillaga dessa, främst på mindre enheter.

De främsta

För att hamna i betygsgrupp 1 så har dessa tre restauranger utmärkt sig på något speciellt sätt. På restaurang Snickaren i Eksjö har man infört minst två rätter varje dag, även helger! Mycket goda och vällagade rätter denna dag och allt annat i matsalen var också mycket bra. Mycket spännande och variationsrik matsedel och man ligger i högsta gruppen för andra året i rad.

Kärsliljan i Habo är ett säkert kort på alla sätt sedan länge; nu har man infört "glada kvarten" med halverade priser sista kvarten av lunchen för att minimera rester – ett effektivt grepp för att få ned svinnet!

Rosen i Gnosjö har anställt en "matinspiratör" som verkligen har höjt restaurangen från en medelmåttig nivå till att komma i den högsta gruppen. Där visar man att det går att laga **all** mat från grunden, införa två rätter och öka andelen ekologiska råvaror.

De som har en del att jobba med

Furugården i Vaggeryd, Berget i Tranås och Druvan i Aneby har oftast befunnit sig på den nedre delen av vår bedömning; så och i år. Tillkommit i den gruppen har nu Forsgården i Forsheda och Parkrestaurangen i Nässjö gjort. Oftast är det en större andel hel- och halvfabrikat som drar ned vårt omdöme och dessa restauranger har inte förändrats till det bättre i den takt som övriga restauranger har gjort detta. För Vaggeryds del så ser vi dock en klart uppåtgående trend från en mycket låg nivå, så här kan ett nytt centralkök – som är på gång om några år – lyfta Vaggeryd.

Vad de flesta kommunerna har kvar att jobba med – även de tre kommunerna i toppskiktet – är informationen om restaurangerna på sina hemsidor. Endast Mullsjö och Gislaveds kommuner har heltäckande, tydlig information som är lätt att hitta – om matsedlar, priser, öppettider och tillgänglighet.

Vi vet också att äldres upplevda ensamhet ökar. Det kan motverkas genom en lättillgänglig och trivsamt restaurang med god mat.

Som tidigare år så tycker vi att personalen på restaurangerna är fantastisk; kunnig och hjälpsam och det är ordning och reda.

Till sist...

Vi tycker inte att det är rimligt att det ska skilja ca 30 kr för en måltid som en pensionär med begränsade medel ska lägga ut på maten varje dag. Så mycket skiljer det nämligen mellan kommunerna i länet.

Nässjö den 4/3 2019



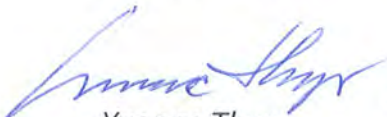
Michael Wallin



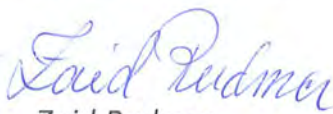
Anna-Karin Wallin



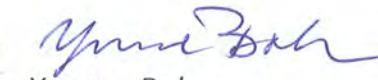
Sören Thy



Yvonne Thy



Zaid Rudmer



Yvonne Bokor



Imre Bokor

Bilaga: Sammandrag av matpatrullens bedömningar per kommun

Bilaga

Sammandrag av Matpatrullens bedömningar per kommun

Priserna är ordinarie priser för pensionärer inklusive dessert vid besökstillfället. I en del kommuner förekommer förköpshäften med rabatterade priser.

Aneby kommun

Aneby; Druvan: Två rätter: 1) Köttfärslimpa med kokt potatis och brunsås; 2) Raggmunk med fläsk och lingon. Köttfärslimpan var blek och smaklös och fläsket var inköpt förstekt, men fläsket var ändå gott. Salladsbordet fick högsta betyg, medan efterrätten var gjord på pulver. En hel del hel/halvfabrikat förekommer (t.ex. raggmunken idag) och matsedeln innehåller ibland rätt så enkla rätter. Fortfarande svårt att hitta uppgifter om matsedeln på internet – ologiskt placerad under "kommun och politik", men det fanns matsedel för fyra veckor. Inga uppgifter om restaurangens adress, öppettider och priser fanns.

Pris: 80 kr

Placering i betygsgrupp 3

Eksjö kommun

Eksjö, Snickaren: Två rätter: 1) Kålpudding, sås, kokt potatis och lingon. 2) Vegetarisk färslimpa med linser, kokt potatis och lingon. Man har två rätter varje dag, även helger! Dessutom ytterligare en rätt om det var fisk eller soppa på matsedeln! Helt suveräna rätter och matsedlarna såg variationsrika ut för de två veckor som vi granskade. Trevliga ljusa lokaler med konst av Calle Örnemark. Mycket bra service på Snickaren. Vad som inte var bra var att det inte framgick på hemsidan att man var tvungen att beställa i förväg om man ville äta på den andra äldrerestaurangen i Eksjö stad, Tuvan. Trots att vi tog upp detta vid besöket i oktober så har det inte rättats till. I övrigt fanns det fullständiga uppgifter på kommunens hemsida med öppettider, prisuppgifter och matsedel.

Pris 68 kr

Placering i betygsgrupp 1

Gislaveds kommun

Broaryd, Lugnet: Två rätter: 1) Ugnsfärs med vitkål ("typ kålpudding"), gräddsås, kokt potatis och broccoli 2) Hamburgare; samma tillhörighet som 1). Ugnsfärsen fick högsta betyg. Däremot var hamburgarna halvfabrikat, knappt ätbara. Salladsbordet var begränsat p.g.a. höstlov – även skolbarnen äter på Lugnet. Nästan allt lagades från grunden – även efterrätterna. Bra information på kommunens hemsida. Man har sjuveckors matsedel rullande hela året. Alternativrätten står dock inte på Lugnets matsedel. Förklaras med att man själva bestämmer denna rätt dag för dag för att tillvarata rester och därmed undvika svinn. Ska uppnå 45 % ekologiska varor innan årets slut!

Pris 51 kr

Placering i betygsgrupp 2

Gnosjö kommun

Gnosjö; Rosen, Rosendal: Rosen är den enda restaurangen i kommunen som är öppen för utomstående. Två rätter serveras, varav en "lättlunch" – ofta en soppa. Idag serverades: Gräddig högrevsgröta med kokt potatis och (olikfärgade) morötter; alternativ (lättlunch) Blomkålssoppa. Huvudrätten, efterrätten och salladsbordet – allt var enastående! Kommunen har anställt en "matinspiratör", en professionell kock som har ändrat i matsedelutbudet helt och hållet och helt slutat med hel-/halvfabrikat. T.ex. köttbullar, pannkakor och raggmunk lagas från grunden och man köper endast färsk fisk från Göteborg! Allt kött som används är ekologiskt. På internet finns en del att jobba på. Restaurangens öppettider stämde inte. Matsedeln fanns endast på Facebook och endast huvudrätten framgick – inte lättlunchen och inte efterrätten. Efter vårt påpekande så kom matsedeln omgående ut på hemsidan.

Pris 70 kr

Placering i betygsgrupp 1

Habo kommun

Habo; Kärrsiljan: Även Habo har endast en restaurang öppen för utomstående. Denna dag serverades 1) Lingonbiff, gräddsås, kokt/stekt potatis och kokta tärnade kålrötter. 2) Vegogryta Bombay med ris. Efterrätt: plommonkompott. Alla rätter och desserten smakade utmärkt och var lagade från grunden. Enda minuset var de kokta kålrötterna – de var smaklösa och tråkiga. Inget svinn – allt togs tillvara. Man kör med "Glada kvarten" till halva priset på restaurangen för att få det mesta av maten såld (Man kan köpa med sig maten i en matlåda). Bitvis lite ensidig matsedel med endast en fiskrätt, men tre färsrätter en av veckorna. Den mesta informationen om restaurangen fanns på kommunen hemsida; dock ej öppettiderna. De fanns endast på restaurangens Facebook-sida. Matsedel för två veckor – nuvarande och föregående – dock utan att desserten anges. Matsedeln har fyra alternativ per dag – helt outstanding.

Pris 60 kr

Placering i betygsgrupp 1

Jönköpings kommun

Lekeryd; Solgården: Idag: Stekt fisk med spenatstuvning, kokt potatis och kokta grönsaker; alternativt Tortellinigratäng. Den stekta fisken var ovanligt bra; ingen tjock panering som riskerar att falla av och den var tillagad på plats. God spenatstuvning. Tortellinigratängen var hyfsad, men inte mer. Efterrätten var fruktsallad – det mesta innehållet var konserv. Mycket professionellt salladsbord; nytänkt! Till boendet lagades så gott som all mat från grunden. Trevlig miljö, bra service till de som behövde hjälp. Proffsig hemsida med tydliga uppgifter på allt som vi behövde veta, men matsedel endast för aktuell vecka som inte kom ut på hemsidan förrän på måndagen aktuell vecka.

Pris 59 kr

Placering i betygsgrupp 2

Bottnaryd; Mogården: Dagens rätter: Isterband med persiljesås, kokt potatis och kokta blandade grönsaker. Alternativrätt: Vegetarisk lasagne. Bra isterband, men potatisen var skinnig och grönsakerna överkokta. Lasagnen var ok. Desserten var: Chokladpudding som var mycket god trots att det var halvfabrikat. Samma proffsiga uppgifter på hemsidan som Lekeryd har, men också samma brist på publiceringen.

Pris: 59 kr

Placering i betygsgrupp 2

Mullsjö kommun

Mullsjö; Parkrestaurangen: 2 rätter att välja på: Stekt panerad sej med remouladsås, kokt potatis och kokta ärter. Pastagrätäng med currykryddad kyckling. Alternativrätten användes för att tillvarata rester. Tråkigt att fisken i fiskrätten drog ned betyget. Den var torr och smaklös med tråkig panering. Även efterrätten var ingen större kulinarisk upplevelse. Det mesta var dock av hög klass och man har stora ambitioner i Mullsjö. Uppgifterna på Mullsjö kommuns hemsida var mycket bra. Ett klick på hemsidan så fanns alla uppgifter om restaurangen. Där fanns båda rätterna och matsedeln för två veckor. Priset har höjts kraftigt på två år, 15 kr.

Pris 75 kr

Placering i betygsgrupp 2

Nässjö kommun

Forserum; Forsbacka: Matsedel: Kotlettrad, gräddsås, stekt potatis och kokta grönsaker
Alternativ: Schweizare; samma tillbehör. Efterrätt; Hemkokt blåbärskräm. All mat fick högt betyg; endast grönsakerna var överkokta och smaklösa. Kommunens hemsida var nygjord och svår att navigera i. Nu saknades måltidspriserna (som fanns tidigare) och matsedel fanns endast för innevarande vecka.

Pris: 69 kr (Höjt med 10: - på två år)

Placering i betygsgrupp 2

Tråkigt nog har Forsbacka lagts ned i februari 2019 med kort varsel, så numera saknar Forserum matställe för äldre, och boendena får maten transporterad från Parkgårdens kök i Nässjö.

Nässjö; Parkrestaurangen: Två rätter: Kalops med rödbetor, potatis/potatismos, kokta brytböner; alternativt: Kroppkakor med vitsås, kokta brytböner, lingonsylt. Efterrätt: Aprikossoppa. Maten var hyfsat bra, men betyget dras ned av att många rätter är halvfabrikat på matsedeln. Och de som tycker om kroppkakor med traditionellt innehåll och traditionella tillbehör blir besvikna. På internet var alla uppgifter bra när man väl lyckas hitta dem, men minus för att matsedeln publiceras på måndagen aktuell vecka. Sent, kan vi tycka, om man som pensionär vill planera sin matsedelsvecka (men även Jönköping gör så om det nu är en ursäkt).

Pris: 69 kr

Placering i betygsgrupp 3

Sävsjö kommun

Stockaryd, Södergården: Sävsjö serverar fortfarande endast en rätt i sina restauranger; idag ugnstekta falukorv med potatismos och kokta grönsaker. Desserten var hallonkräm, hemlagad. Maten var mycket god och salladsbordet var formidabelt – det bästa vi har sett hittills. Sävsjö kommun har höjt kvalitén avsevärt, men även priset – 9 kr på två år. Fisk var en populär maträtt som drog folk utifrån, mycket ovanligt här i inlandet! Kommunen har nyligen gjort om hemsidan. Den enda uppgiften som kunde hittas var matsedeln; inga andra uppgifter. Vi var inställda på att besöka Rörvik, men där var inte restaurangen öppen för besökare, vilket inte framgår någonstans. Detta fick vi veta genom att ringa. Samtidigt fick vi veta att Vrigstad numera också har tillagningskök – ett plus, då transporter och varmhållningstid minskar.

Tranås kommun

Tranås; Berget: 2 rätter: 1) Kycklingryta med kokt potatis och kokta morötter. 2) Ostgratinerad falukorv med potatismos (=pulvermos!) och kokta morötter. Maten var ok, men Tranås har, som tidigare år, mycket hel- och halvfabrikat som drar ned totalintrycket. Desserten ingår inte i priset. Idag serverades vaniljyoghurt med blandade bär. Matsalsvärdinna som ger bra service. Aktuell matsedel för två veckor med båda rätterna finns på kommunens hemsida, men övriga uppgifter som öppettider, öppna restauranger för allmänheten och priser saknas. Uppgifterna på hemsidan är dessvärre lika dåliga som för två år sedan, när vi påpekade samma brister.

Pris 80 kr (75 kr + tillägg för dessert 5 kr)

Placering i betygsgrupp 3

Vaggeryds kommun

Vaggeryd; Furugården: Matsedel: Vaggeryds Charcks lunchkorv med gul lök, bräserad i tomatgrädde, serverad med nyvispat (!) potatismos. Efterrätt: Nyponkräm med vispgrädde. Alltså ingen alternativrätt, men maten var ändå godkänd. Tomatgräddsåsen var välsmakande, men moset var för löst för vår smak. Korven var god, men skinnet blir alltid segt vid ugnstillagning av lunchkorv och liknande korvar; kan vara svårt att tugga för äldre. Salladsbordet höll inte den klass som vi är vana vid på andra restauranger, och den kokta broccolin var överkokt. Efterrätten var mycket god, men var inte den efterrätt som framgick av matsedeln. Maten på matsedeln framställs i väldigt målande termer och variationen är mycket bra. Priset för maten har höjts kraftigt på två år, från 53 till 75 kronor och även om maten har blivit bättre och lokalerna och servicen också, så har inte maten hamnat i den högre klassen i länet och det finns fortfarande bara en rätt att välja på. Fortsatt har vi också Vaggeryds matlådor under luppen. Matlådor från Märsta är inte populära bland kunderna – om man säger så. Internet: Uppgifterna på kommunens hemsida var mycket lätta att hitta med ett knapptryck. Men det hjälper ju inte när de innehöll ett allvarligt fel. Där framgick att Sörgårdens äldreboende i Skillingaryd hade en restaurang öppen för allmänheten nu när restaurang Jupiter lagts ned. Men på Sörgården var man tvungen att förbeställa om man skulle få någon mat. Så vi fick åka till Vaggeryd i stället för att få äta och det kändes dåligt, på riktigt! Nackdelen med Sörgården är också att den ligger avsidat uppe i en backe långt från centrum. Kanske är det därför kunderna har svikit.

Pris 75 kr

Placering i betygsgrupp 3

Vetlanda kommun

Landsbro; Brobygården: Maträtter: 1) Pannbiff med svampsås, stekt/kokt potatis. 2) Felix frysta pajer à 45 kr. Så kan man också lösa problemet med att ha två rätter på en restaurang på en mindre ort! Maten och salladsbordet fick högt betyg. Som dessert serverades hemkokt vinbärskrämm med ekologisk mjölk, kaffe och kaka. Restaurangen är bra på att köpa in ekologiskt och närproducerat samt färsk fisk från Göteborg. Man håller koll på matsvinnet både i äldreomsorgen och i skolorna. På kommunens hemsida finns matsedeln för en vecka, men inga uppgifter om öppettider, priser och om restaurangen är öppen för gäster utifrån.

Pris 72 kr

Placering i betygsgrupp 2

Värnamo kommun

Forsheda; Forsgården: En rätt på matsedeln: Fiskgratäng med ost, ananas, lime, potatismos och kokta grönsaker. En andra rätt fanns, som bestäms dag för dag. Idag var det köttbullar. När det är fisk eller soppa så är det alltid två rätter. Fiskgratängen var ok, såsen var dock gjord på pulververa. Salladerna var torftiga och fantasilösa (rivna morötter, blandad sallad och tomat/rödlök). Lagar det mesta från grunden; dock fanns halvfabrikat som reserv. Efterrätterna var oftast halvfabrikat. Man är duktig på att mäta svinnet.

"Pensionärer från 61 år, personer med varaktig sjukersättning, anhöriga/gäster till boende på särskilt boende samt till personer som vistas på korttidsplats samt anställda i Värnamo kommun får äta i äldreomsorgens restauranger." Alltså är inte Värnamo kommuns restauranger öppna för allmänheten fullt ut. Informationen på kommunens hemsida är tydlig och relativt lätt att hitta, men alternativrätten står inte angiven.

Pris 77 kr (Idag 87 kr, och då är Värnamo dyrast i länet)

Placering i betygsgrupp 3