



Staffanstorps  
kommun

# Kostproduktion, Pilegården

Kundenkät 2015



## 1. Genomförande och respons

Undersökningen genomfördes under september och oktober 2015. Denna undersökning genomförs som regel på våren, men det låga deltagandet våren 2015 medförde att såväl kommunen som utföraren (ISS) ansåg att det var angeläget att upprepa undersökningen för att få ett bättre underlag. Vid vårens mätning samlades endast 37 svar in, vid höstens upprepning lyckades utföraren betydligt bättre med marknadsföringen av undersökningen och 89 svar samlades in. Detta innebär att vi just nu har det mest tillförlitliga resultatet sedan 2012 då 174 personer deltog i undersökningen. Med undantag för fritextkommentarer bortser denna sammanställning från de resultat som samlades in våren 2015, eftersom höstens mätning är mer tillförlitlig.

Tabell 1. Antal svar per kundkategori

	2012	2013	2014	2015 (vår)	2015 (höst)
<b>Totalt antal svar</b>	<b>174</b>	<b>70</b>	<b>51</b>	<b>37</b>	<b>89</b>
Boende på Pilegården	13	6	4	2	13
Boende på Magnoliagården	15	13	17	6	30
Gäst i restaurangen/annan kund	143	44	28	29	41

Undersökningens resultat presenteras nedan uppdelat per kundkategori, eftersom det visat sig finnas relevanta skillnader mellan de olika kundgruppernas upplevelser.

I samband med vårens undersökning genomfördes även en ny postenkät till personer som har matdistribution i ordinärt boende. Matdistribution innebär att maten kommer från Pilegårdens restaurang och levereras varm till hemmet av hemtjänsten. Denna del av undersökningen genomfördes som en totalundersökning, dvs att samtliga som vid undersökningstillfället hade matdistribution tillfrågades. Sammanlagt tillfrågades 60 personer, 36 besvarade enkäten. Detta innebär en svarsfrekvens på 60%. Resultatet avseende matdistribution presenteras i avsnitt 5 i denna sammanställning.



## 2. Resultat per kundkategori – Gäst i restaurangen/annan kund

Tabell 2.1 Påståenden med högst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”Gäst i restaurangen/annan kund”)

	2012	2013	2014	2015 (höst)
Jag tycker att det är prisvärt att äta på Pilegården.	94	84	91	84
Jag tycker att personalen i restaurangen är serviceinriktad.	83	86	94	82

Tabell 2.2 Påståenden med lägst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”Gäst i restaurangen/annan kund”)

	2012	2013	2014	2015 (höst)
Jag upplever att jag kan påverka vilken mat som serveras.	39	27	27	31
Det är enkelt att framföra önskemål och synpunkter gällande maten och restaurangen.	60	48	57	58

### 2.1 Maten

Restauranggästerna ger de flesta av påståendena goda eller medelgoda omdömen. Bäst betyg får matens smak och portionsstorlekarna. Matens kryddning samt matsedelns variation och anpassning till årstider och helgdagar är möjliga förbättringsområden.

### 2.2 Restaurangen

Här finns undersökningens två bästa resultat, avseende denna kundkategori. Även om maten uppfattades som något mer prisvärd 2012 och 2014 så visar årets resultat att restauranggästerna fortsatt upplever det som mycket prisvärt att äta på Pilegården. Precis som tidigare år uppfattas personalens serviceinriktning som en styrka bland gästerna, även om den tappat något jämfört med 2013 och 2014 som visade på en förbättringstrend.

### 2.3 Inflytande

Liksom tidigare år så upplevs fortfarande möjligheterna att påverka matsedeln som mycket begränsade. Precis som tidigare är detta det påstående som får sämst resultat.

### 2.4 Utveckling över tid

Mellan år 2012 och 2013 försämrades resultaten markant för i stort sett samtliga påståenden i undersökningen (undantaget var personalens serviceinriktning som istället tycktes förbättras något). 2014 års resultat innebar i sin tur en viss återhämtning. 2015



års resultat är i allt väsentligt ganska likt resultatet 2014. Personalens serviceinriktning och prisvärdhet är fortsatt upplevda styrkor hos restaurangen och matens smak och portionsstorlekarna får godkänt med marginal. Utbudet vid salladsbordet upplevs också ha förbättrats sedan 2013.

Tabell 2.3 Kostproduktion, Pilegården NKI 2012-2015, gäst i restaurangen/annan kund

↑ = förbättring med 10 indexpoäng eller mer ↓ = försämring med 10 indexpoäng eller mer	Resultat				Utveckling		
	2012	2013	2014	2015	2012-13	2013-14	2014-15
<b>Antal svar per kolumn:</b>	143	44	28	41			
<b>Helhetsintryck</b>							
Hur nöjd är Du med Pilegårdens restaurang i dess helhet?	83	65	77	72	↓-18	↑+12	-5
Hur väl uppfyller Pilegårdens restaurang Dina förväntningar?	82	61	74	69	↓-21	↑+13	-5
Föreställ Dig en ideal restaurang av denna typ. Hur nära ett sådant ideal tycker Du att Pilegårdens restaurang kommer?	74	50	67	64	↓-24	↑+17	-3
Jag kan rekommendera Pilegårdens restaurang till andra.	86	59	81	74	↓-27	↑+22	-7
<b>Maten</b>							
Jag tycker att maten är god.	81	72	79	79	-9	+7	0
Jag tycker att maten är gott kryddad.	68	58	68	63	↓-10	↑+10	-5
Jag tycker att utbudet vid salladsbordet är bra.		57	69	72		↑+12	+3
Maten är varm när den serveras.	80	67	83	76	↓-13	↑+16	-7
Jag tycker att matsedeln är varierad.	71	50	64	68	↓-21	↑+14	+4
Jag tycker att matsedeln är anpassad efter årstider och helgdagar.	76	54	60	65	↓-22	+6	+5
Jag får tillräckligt mycket mat.	84	69	85	79	↓-15	↑+16	-6
<b>Restaurangen</b>							
Jag tycker att det är trivsamt i restaurangen.	82	75	71	72	-7	-4	+1
Jag tycker att personalen i restaurangen är serviceinriktad.	83	86	94	82	+3	+8	↓-12
Jag tycker att det är prisvärt att äta på Pilegården.	94	84	91	84	↓-10	+7	-7
<b>Inflytande</b>							
Jag upplever att jag kan påverka vilken mat som serveras.	39	27	27	31	↓-12	0	+4
Det är enkelt att framföra önskemål och synpunkter gällande maten och restaurangen.	60	48	57	58	↓-12	+9	+1



### 3. Resultat per kundkategori – Boende på Pilegården

Tabell 3.1 Påståenden med högst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”boende på Pilegården”)

	2012	2013	2014	2015 (höst)
Jag får tillräckligt mycket mat.	100	61	..	67
Maten är varm när den serveras.	89	61	..	67

Tabell 3.2 Påståenden med lägst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ” boende på Pilegården”)

	2012	2013	2014	2015 (höst)
Jag tycker att maten är gott kryddad.	69	50	..	41
Jag upplever att jag kan påverka vilken mat som serveras.	45	11	..	46

#### 3.1 Maten

De boende på Pilegården ger maten godkänt, men inte mycket mer. Portionsstorleken och temperaturen på maten får bäst betyg. Matens kryddning är det tydligaste förbättringsområdet.

#### 3.2 Restaurangen

Resultatet för frågekategorin ”Restaurangen” presenteras inte eftersom endast ett fåtal respondenter besvarat dessa frågor. De flesta har avstått från att besvara dem eftersom de brukar äta maten någon annanstans.

#### 3.3 Inflytande

De boende på Pilegården är den grupp som i störst utsträckning upplever att de har möjlighet att påverka vilken mat som ska serveras, trots detta är nämnda resultat det näst sämsta för denna kundkategori 2015. Det finns alltså fortfarande utrymme att förbättra de boendes möjligheter till inflytande. Enkelheten i att framföra synpunkter och önskemål får godkänt.

#### 3.4 Utveckling över tid

Precis som för restauranggästerna visade mätningen 2013 på en betydande försämring av kundnöjdheten. De boende på Pilegården är den respondentgrupp som uppvisade det största tappet vid detta tillfälle, med mellan -19 och -41 indexpoängs försämring.



Mätningen 2015 visar på en förbättring gällande möjligheterna till inflytande, men i övrigt är det fråga om marginella förändringar jämfört med 2013.

Tabell 3.3 Kostproduktion, Pilegården NKI 2012-2015, boende på Pilegården

↑ = förbättring med 10 indexpoäng eller mer ↓ = försämring med 10 indexpoäng eller mer	Resultat				Utveckling	
	2012	2013	2014	2015	2012-13	2013-15
<b>Antal svar per kolumn:</b>	13	6	4 <sup>1</sup>	13		
<b>Helhetsintryck</b>						
Hur nöjd är Du med Pilegårdens restaurang i dess helhet?	87	67	..	58	↓-20	-9
Hur väl uppfyller Pilegårdens restaurang Dina förväntningar?	83	61	..	63	↓-22	+2
Föreställ Dig en ideal restaurang av denna typ. Hur nära ett sådant ideal tycker Du att Pilegårdens restaurang kommer?	83	50	..	44	↓-33	-6
Jag kan rekommendera Pilegårdens restaurang till andra.	85	44	..	45	↓-41	+1
<b>Maten</b>						
Jag tycker att maten är god.	89	61	..	59	↓-28	-2
Jag tycker att maten är gott kryddad.	69	50	..	41	↓-19	-9
Jag tycker att utbudet vid salladsbordet är bra. <sup>2</sup>	..	..	..	..	..	..
Maten är varm när den serveras.	89	61	..	67	↓-28	+6
Jag tycker att matsedeln är varierad.	83	61	..	59	↓-22	-2
Jag tycker att matsedeln är anpassad efter årstider och helgdagar.	94	67	..	62	↓-27	-5
Jag får tillräckligt mycket mat.	100	61	..	67	↓-39	+6
<b>Restaurangen<sup>3</sup></b>						
Jag tycker att det är trivsamt i restaurangen.	..	..	..	..	..	..
Jag tycker att personalen i restaurangen är serviceinriktad.	..	..	..	..	..	..
Jag tycker att det är prisvärt att äta på Pilegården.	..	..	..	..	..	..
<b>Inflytande</b>						
Jag upplever att jag kan påverka vilken mat som serveras.	45	11	..	46	↓-34	↑+35
Det är enkelt att framföra önskemål och synpunkter gällande maten och restaurangen.	70	39	..	59	↓-31	↑+20

<sup>1</sup> Resultatet som avser 2014 presenteras ej pga för få svar.

<sup>2</sup> Resultatet saknas eftersom salladsbord endast finns i restaurangen.

<sup>3</sup> Resultatet för frågekategorin ”Restaurangen” presenteras inte eftersom endast ett fåtal respondenter besvarat dessa frågor. De flesta har avstått från att besvara dem eftersom de brukar äta maten någon annanstans.



#### 4. Resultat per kundkategori – Boende på Magnoliagården

Tabell 4.1 Påståenden med högst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”boende på Magnoliagården”)

	2012	2013	2014	2015 (höst)
Maten är varm när den serveras.	93	77	59	73
Jag får tillräckligt mycket mat.	100	88	69	69

Tabell 4.2 Påståenden med lägst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”boende på Magnoliagården”)

	2012	2013	2014	2015 (höst)
Jag tycker att maten är gott kryddad.	83	69	39	33
Jag upplever att jag kan påverka vilken mat som serveras.	33	24	35	38

#### 4.1 Maten

De boende på Magnoliagården är missnöjda med den mat de får. Allra sämst betyg får matens kryddning, men även matens smak och matsedeln får dåliga omdömen. Serveringstemperaturen upplevs dock ha förbättrats sedan 2014.

#### 4.2 Restaurangen

Resultatet för frågekategorin ”Restaurangen” presenteras inte eftersom samtliga respondenter angett att de brukar äta maten någon annanstans.

#### 4.3 Inflytande

Som boende på Magnoliagården har man ända sedan mätningarna startade upplevt mycket begränsade möjligheter att påverka matsedeln. Det är dock värt att notera att denna aspekt av verksamheten tycks ha förbättrats något de senaste två åren. Resultaten är fortfarande att beteckna som låga, men det tycks gå åt rätt håll.

#### 4.4 Utveckling över tid

Även Magnoliagården visade på försämrade resultat 2013, men det verkligt stora fallet noterades först vid 2014 års mätning. Allra störst är tappet gällande matens kryddning (-50 indexpoäng), matsedelns variation (-40 indexpoäng) och matens smak (-38 indexpoäng). Tyvärr måste vi konstatera att de boendes upplevelse av maten har gått från ”utmärkt” till ”underkänd” under dessa år.



Tabell 4.3 Kostproduktion, Pilegården NKI 2012-2015, boende på Magnoliagården

↑ = förbättring med 10 indexpoäng eller mer ↓ = försämring med 10 indexpoäng eller mer	Resultat				Utveckling		
	2012	2013	2014	2015	2012-13	2013-14	2014-15
<b>Antal svar per kolumn:</b>	15	13	17	30			
<b>Helhetsintryck</b>							
Hur nöjd är Du med Pilegårdens restaurang i dess helhet?	80	74	38	43	-6	↓-36	+5
Hur väl uppfyller Pilegårdens restaurang Dina förväntningar?	89	63	33	38	↓-26	↓-30	+5
Föreställ Dig en ideal restaurang av denna typ. Hur nära ett sådant ideal tycker Du att Pilegårdens restaurang kommer?	78	60	28	42	↓-18	↓-32	↑+14
Jag kan rekommendera Pilegårdens restaurang till andra.	79	67	31	40	↓-12	↓-36	+9
<b>Maten</b>							
Jag tycker att maten är god.	82	85	39	44	+3	↓-46	+5
Jag tycker att maten är gott kryddad.	83	69	39	33	↓-14	↓-30	-6
Jag tycker att utbudet vid salladsbordet är bra. <sup>4</sup>	..	..	..	..	..	..	..
Maten är varm när den serveras.	93	77	59	73	↓-16	↓-18	↑+14
Jag tycker att matsedeln är varierad.	83	64	49	43	↓-19	↓-15	-6
Jag tycker att matsedeln är anpassad efter årstider och helgdagar.	76	72	51	43	-4	↓-21	-8
Jag får tillräckligt mycket mat.	100	88	69	69	↓-12	↓-19	0
<b>Restaurangen<sup>5</sup></b>							
Jag tycker att det är trivsamt i restaurangen.	..	..	..	..	..	..	..
Jag tycker att personalen i restaurangen är serviceinriktad.	..	..	..	..	..	..	..
Jag tycker att det är prisvärt att äta på Pilegården.	..	..	..	..	..	..	..
<b>Inflytande</b>							
Jag upplever att jag kan påverka vilken mat som serveras.	33	24	35	38	-9	↑+11	+3
Det är enkelt att framföra önskemål och synpunkter gällande maten och restaurangen.	69	45	40	56	↓-24	-5	↑+16

<sup>4</sup> Resultatet saknas eftersom salladsbord endast finns i restaurangen.

<sup>5</sup> Resultatet för frågekategorin ”Restaurangen” presenteras inte eftersom samtliga respondenter angett att de brukar äta maten någon annanstans.





## 5. Resultat per kundkategori – Matdistribution i ordinärt boende

Tabell 5.1 Påståenden med högst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”Matdistribution i ordinärt boende”)

	2012	2013	2014	2015 (vår)
Jag får den hjälp jag behöver av hemtjänstpersonalen (tex packa upp, servera och liknande).	..	..	..	95
Jag får tillräckligt mycket mat.	..	..	..	88

Tabell 5.2 Påståenden med lägst omdöme 2015, undantaget helhetsintryck (NKI avseende kundkategori ”Matdistribution i ordinärt boende”)

	2012	2013	2014	2015 (vår)
Jag tycker att maten är gott kryddad.	..	..	..	63
Jag tycker att maten är god.	..	..	..	71

### 5.1 Maten

Personer med matdistribution ger maten goda eller mycket goda omdömen. Bäst betyg får serveringstemperaturen och portionsstorlekarna. Även för denna kundkategori gäller att matens kryddning är ett möjligt förbättringsområde.

### 5.2 Servicen

Först och främst kan det vara värt att påpeka att frågorna under rubriken ”Servicen” i första hand ska tolkas som att de avser hemtjänstens service. Det enda undantaget är möjligen ”Jag får det jag har beställt”, eftersom korrekta leveranser förutsätter både att hemtjänsten beställer rätt och att köket packar enligt beställningen. Med detta sagt kan vi konstatera att samarbetet mellan hemtjänsten och Pilegårdens restaurang av allt att döma fungerar mycket bra. De som besvarat enkäten ger bilden av att de i stort sett alltid får det de har beställt levererat vid avtalad tidpunkt. Hemtjänsten erbjuder dessutom en i det närmaste perfekt service hemmet i anknytning till maten.



Tabell 5.3 Kostproduktion, Pilegården NKI 2015, Matdistribution i ordinärt boende

	Resultat 2015
<b>Antal svar per kolumn</b>	36
<b>Helhetsintryck</b>	
Hur nöjd är du med matdistributionen i dess helhet?	80
Hur väl uppfyller matdistributionen dina förväntningar?	77
Föreställ dig en idealisk matdistribution. Hur nära ett sådant ideal tycker du att den matdistribution du har kommer?	73
Skulle du rekommendera matdistribution till andra?	77
<b>Maten</b>	
Jag tycker att maten är god.	71
Jag tycker att maten är gott kryddad.	63
Maten är varm när den serveras.	84
Jag tycker att matsedeln är varierad.	73
Jag tycker att matsedeln är anpassad efter årstider och helgdagar.	75
Jag får tillräckligt mycket mat.	88
<b>Servicen</b>	
Jag får det jag har beställt.	86
Jag får maten på avtalad tid.	79
Jag får den hjälp jag behöver med maten av hemtjänstpersonalen (tex packa upp, servera och liknande).	95



## 6. Sammanfattning

En undersökning som denna, med förhållandevis få respondenter per kundkategori, kommer att ha en tendens att fluktuera lite över tid, helt enkelt för att positiva eller kritiska svar från ett fåtal respondenter faktiskt ger ett visst utslag i det sammanlagda resultatet. Med hänsyn taget till detta är trenden fortfarande tydlig. Kundnöjdheten har försämrats avsevärt sedan 2012. Denna trend är tydligare på de särskilda boendena än bland gästerna som besöker restaurangen.

Även 2012, när första mätningen gjordes, fanns gott om utrymme att förbättra kundernas möjligheter till inflytande, men i stort sett alla andra indikatorer fick vid den tiden mycket goda omdömen. Det var vid denna tid tydligt att kunderna ansåg sig få mycket bra och prisvärd mat. Detta gällde både i restaurangen och på de särskilda boendena. I analysen är det omöjligt att inte notera att 2013 tycks vara en brytpunkt. Det ser visserligen ut att ha skett en viss återhämtning mellan 2013 och 2014, men denna återhämtning gäller endast för kundgruppen "Gäst i restaurangen/annan kund". Det är tveklöst så att de senaste årens mätningar i stort sett entydigt pekat på att något har försämrats i denna verksamhet.

## 7. Åtgärder

Kommunen har vidtagit ett antal åtgärder för att förbättra måltidssituationen på de särskilda boendena. Ett omfattande kost- och nutritionsprojekt har genomförts, i vilket samtliga berörda aktörer deltagit. I detta projekt ingick bland annat utbildningsinsatser riktade till personalen på de särskilda boendena. Resultatet av detta projekt blev att nya riktlinjer för kost och nutrition arbetades fram. De nya riktlinjerna antogs av socialnämnden våren 2015. I de nya riktlinjerna har ett antal kvalitetsområden lyfts fram och betonats. Bland dessa kan tex tydligare ansvarsfördelning mellan kök, personal på särskilt boende och central administration nämnas. De nya riktlinjerna innebär även att måltidssituationen lyfts som ett prioriterat område, samt att krav på kompetens och fortbildning av personal ställs.

Vidare pågår en ny upphandling av Pilegårdens restaurangverksamhet. Socialnämnden har antagit ett nytt förfrågningsunderlag i vilket hårdare krav ställs bland annat gällande samverkan mellan berörda aktörer (tex mellan tillagningsköket och de särskilda boendena) och den enskildes möjligheter till inflytande över matsedeln. Upphandlingen pågår i skrivande stund och en ny avtalsperiod börjar den 1 september 2016.



## 8. Fritextsvar

Nedan presenteras de kommentarer som framförts i fritext. Både vårens och höstens kommentarer redovisas.

Tabell 7.1 Fritextsvar, vår 2015

<p>Jag tycker att man skulle få välja att få hem mat från fler restauranger som ligger väldigt centralt!! Där är Två Kockar, Lee, Anderssons skaffereri, några pizzerior! Inte bara vara hänvisad till Pilegårdens restaurang!! Inte långt från stan ligger Mi &amp; Ni, Gästis och några pizzerior.</p> <p>Ansvariga äter säkert mat från olika restauranger!! Jag tror inte att de nöjer sig med att äta maten från Pilegården dag ut och dag in!!!</p> <p>Ibland när man beställer typ biff stroganoff med ris så har man fått potatis! Vissa rätter är så salta så man kan tro att saltkaret har tappats i maten!</p> <p>Jag tycker att man ska kunna välja om man vill ha kokt potatis, ris eller stekt potatis!!</p>	Vår 2015
<p>Är missnöjd med maten från Pilegården...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ofta torr och tråkig mat.</li><li>- Ofta ingen sås</li><li>- Ofta levereras annan mat än den jag beställt.</li><li>- Borde finnas speciell matsedel för lättuggat.</li><li>- För hög kostnad i förhållande till den lilla dåliga mat som serveras.</li></ul> <p>+ Hemtjänstpersonalen sköter sitt jobb bra.</p>	Vår 2015
<p>Allt är så gott så det kan inte bli bättre.</p> <p>Trevlig glad personal.</p> <p>Jag har det så bra och är så nöjd.</p> <p>Vänliga hälsningar!</p>	Vår 2015
<p>För mycket fisk.</p>	Vår 2015
<p>Önskar att hemtjänsten dukar av och sköljer av samt sätter i diskmaskinen. Endast ett fåtal av hemtjänstpersonalen som gör detta.</p>	Vår 2015
<p>Har fått köttgrytor med endast tre små bitar kött, där ska väl åtminstone vara en viss mängd kött?</p> <p>Jag har fotograferat ett tillfälle och lämnat till er. Ni skulle höra av er till mig, det har ni aldrig gjort.</p> <p>Har hört att ni har 3 olika storlekar på portionerna, är detta möjligt när det är ett pris.</p> <p>N.N. [Kontaktuppgifter]</p>	Vår 2015
<p>Sådant som inte ska värmas i mikro behöver markeras (tex genom att ligga i annan burk).</p> <p>Rätten ska överensstämna med menyval 1 när det är timbal.</p> <p>Varje burk bör ha etikett med innehåll.</p>	Vår 2015



Jag är nöjd med rådande förhållanden. Fungerar bra!	Vår 2015
Variation av meny inom vecka, men mycket liknande mellan veckor. Jul-, Påsk- och Midsommartallrikarna är bedrövliga. Maten är inte fräsch, av låg kvalitet. Det är speciellt viktigt att gamla människor med dålig aptit får god mat av hög kvalitet.	Vår 2015
<ul style="list-style-type: none"><li>- Var tog laxsoppan vägen?</li><li>- Räksmörgåsar fick vi förr, var är dom?</li><li>- För mycket omeletter.</li><li>- Någon god dressing till salladen.</li><li>- Mer lax.</li><li>- Korv med bröd och potatissallad och rostad lök.</li></ul>	Vår 2015
<ul style="list-style-type: none"><li>- Bättre variation.</li><li>- Mindre potatis på olika sätt, ex klyftpotatis.</li><li>- Mer kött (ej kyckling).</li><li>- Lättskuren mat.</li><li>- Räkmackor!</li><li>- Mer mat.</li></ul>	Vår 2015
<ul style="list-style-type: none"><li>- Ärtsoppa med fläsk är en tradition på torsdagar, man borde kunna välja det varje torsdag om man vill.</li><li>- Jag mfl. har lämnat åsikter och synpunkter om restaurangen innan, men det har inte förändrats. Ta åt er och förändra!</li><li>- Borde finnas alternativ på kvällsmaten också.</li><li>- Bättre bemötande vid kontakt med er.</li></ul>	Vår 2015
Vi som inte får äta socker. Skulle vi inte kunna få en sockerfri efterrätt?	Vår 2015
<ul style="list-style-type: none"><li>- Jag önskar högre kvalitet på råvarorna.</li><li>- Låt inte prislappen styra allting, kvalitet får kosta.</li><li>- Att ha gymnastik i restaurangen är ohygieniskt.</li></ul>	Vår 2015
Jag är nöjd tack vare personalen som serverar. Jag kan rekommendera restaurangen när det serveras fisk - köträtter är sega.	Vår 2015
Jättetrevlig personal som gör att man gärna kommer tillbaka.	Vår 2015
<ol style="list-style-type: none"><li>1. För mycket fisk.</li><li>2. Mer eller flera gånger kålpudding i månaden.</li><li>3. Annars är det okay med mat och personal.</li></ol>	Vår 2015
Undantag finns. Däribland påskafton 2015, men de klagomålen har jag framfört tidigare.	Vår 2015
Oftast slut i salladsbordet om man kommer vid 1-tiden. Lite mer koll även på brödet.	Vår 2015
Salladen är ofta slut. Fräscha upp lokalen med lite grönt (tex blommor), färglägg väggarna.	Vår 2015



Tabell 7.2 Fritextsvar, höst 2015

- Bättre kryddning på maten. - Bättre tillagat kött.	Höst 2015
Större variation. Mattallrikar att äta på, inte assietter.	Höst 2015
- Önskas ärtsoppa. - Köttbullar lite oftare. - Mer kryddor i maten. - Desserter är dålig. Ni skickar ut mest krämer, hade varit roligare att få något annat.	Höst 2015
1. Potatisen kunde vara kokt ordentligt. 2. Pastarätter ej så populärt.	Höst 2015
Maten brukade vara mer varierad och fantasifull. Inte fullt så mycket broccoli som grönsak. Inte heller morötter ständigt och jämnt.	Höst 2015
Menyn är inte anpassad till gästerna. Menyn på ett äldreboende bör innehålla sådan mat som de äldre känner igen. I Skåne äter man inte kroppkakor och isterband likaså inte grönsaltad(?) fläsk, utan här äts rökt och saltat! Varför servera torsk/sej så ofta när de äldre mycket hellre äter lax. Och varför chevrepaj och inte skink- och ostpaj så alla vet vad det är.	Höst 2015
För små portioner.	Höst 2015
Har inte ätit på restaurangen.	Höst 2015
Kommer ingen god sallad till avdelningen.	Höst 2015
Samma sallad varje dag, önskar något mer. Önskar lite mer goda desserter, vi får mest krämer.	Höst 2015
Vi skulle gärna vilja träffa chefskocken.	Höst 2015
Önskemål: - Rotmos med fläsk eller kokt korv - Rabarberkräm - Ärtsoppa - Kålsoppa - Kålpudding och kåldolmar - Falukorv - Bruna bönor Vanlig husmanskost önskas. ☺	Höst 2015
1. Ett stort minus till borden. Ofta är de "halta" och omöjliga att sitta och äta vid. Detta gäller de runda borden. Det måste bli en uppgift hos personalen att rätta till detta. 2. Alldeles för små tallrikar. 3. Ett jätteplus för trevlig service från framför allt Camilla!	Höst 2015



De runda borden (mot Rådhusgången) är en smärre katastrof. Mer regel än undantag att bordet står ojämnt, dvs ett av benen saknar justerskruv, troligen trillat av när någon drar borden i sidled, troligen kortspelade grupper (pensionärer) på em-kväll. Borden bör lyftas eller inte flyttas alls. Daglig tillsyn av borden krävs!	Höst 2015
Det är synd att personalen ser så ledsen och missnöjd ut, tallrikarna är små, att ta soppa är ursvårt då tallriken är så grund. Matsedeln är mycket fantasilös. Samma rätter som figurerat sedan början av 2000-talet. Ofta är det så att det är strömming flera dagar i rad, eller att det ofta är återkommande falukorv eller fisk alla tisdagar. Supertråkigt! Såsen är oftast ljumme-kall. Salladsbuffén är fantasilös, det är synd att det inte står vad som ingår i de olika rörorna - tänk på allergikerna!!! Efterrätterna är inte goda. Risgrynspudding och mannagrönspudding är totalt smaklösa. Pannkaksportionen till efterrätt på torsdagar är för liten! Totalt ologiskt att lättöl ingår i priset, men inte läsk!! Det delas ut alldeles för små portioner av stekt fisk. Grytorna är inte goda. Köttet, det lilla som finns, är hårt, torrt, segt eller fettigt. Det skulle vara bara bra om man alltid kunde få lingonsylt till de rätter som det ska vara till och citron till stekt fisk hör väl till? Personalen bemötande är oftast inte trevligt - var finns arbetsglädjen och servicemindness? Roligare recept och lite nytänk hade varit välkommet. Och varför inte lite lugn trevlig musik i bakgrunden? Möbleringen kan man också behöva se över när det är många med rollatorer och rullstolar som äter. Kaffet på termos är inte gott! Ibland känns glas och bestick inte rendiskade!	Höst 2015
Efter 12:30 är salladsbordet nästan tomt.	Höst 2015
Har ätit fläskpannkaka ett par gånger, man får leta efter fläsket eller vad det nu är för något, små, små bitar. Kan dom inte laga det så låt bli.	Höst 2015
Man ska kunna bli mätt på maten, sen får den kosta därefter. En pytteliten fyrkant till fläskpannkaka, där man inte kan fylla på med potatis. Visserligen god men ändå. Gick inte att ta mer då portionerna var uppdelade i förväg. för tjatigt med alla färdiggjorda skivor (2 el. 3) i köttväg. Nästan ingen sallad alls på lördagar och söndagar.	Höst 2015
Mer husmanskost. Mer fläskfilé mindre kyckling. Varför kan ni inte göra era egna matlistor? 08 har en annan matkultur än vi i Skåne.	Höst 2015
När det serveras tex frukostkorv och isterband får man en/portion, det är för lite om man är en vuxen, fysiskt frisk man.	Höst 2015
Personalens serviceinriktning: Camilla och Jörgen mycket bra. Övrig personal varierande.	Höst 2015
PS. Ibland är maten ljummen. Mer husmanskost. Att vi själva bestämmer våra matlistor. Mindre fisk. Vi har bättre matkultur än Stockholmarna.	Höst 2015
Servicen beror på vem som står där.	Höst 2015



Staffanstorps  
kommun

[16]

<p>Större variation av efterrätter, behöver inte alltid vara rispudding till soppan, eller bara krämer. Saknar fisksoppan med hel laxbit. Trist när maten är slut 12:10 och man måste vänta på ny mat. Ibland för mycket salt, ibland saknas kryddorna helt. Salladsbordet fylls inte på i den omfattning som behövs.</p>	Höst 2015
<p>Varför är köttfärsen så kompakt och torr när ni lagar köttfärslimpa, Wallenbergare, lammfärs och annat?</p>	Höst 2015
<p>Ventilationen fungerar ej. Fisk-dagar luktar det mycket i alla lokaler på medelpunkten, rehab-enheten och korttid. Detta är endast när fisk serveras, tar mer än ett dygn innan fiskoset försvinner. Bättre ventilation!!</p>	Höst 2015
<p>Viss personal är MYCKET serviceinriktad, andra mindre - därav poängen i fråga 3.</p>	Höst 2015
<p>Önskar att ni inför lätt lunch igen.</p>	Höst 2015