# Livsmedelasakademi.jpg

# Framtidens måltid för äldre baserad på respekt och värdighet

**De skånska kockarna Thomas Drejing och Peter J Skogström utbildar efter den modell som Livsmedelsakademin tagit fram efter pionjärprojektet ”Matglädje för äldre”. Utbildningen ökar engagemanget, kompetensen och bidrar till att måltids-upplevelsen för äldre i särskilt boende höjs. Först ut bland kommunerna är Svalöv – därav namnet Svalövsmodellen.**

Lars Dahlberg, kostchef Svalövs kommun:  
 *- Projektet som har premiär på Solgården i Svalöv har fått ett fantastiskt gensvar. Glädjen hos personalen är stor. Nu får vi kunskap att höja måltiden för våra äldre till en ny nivå.   
De olika arbetslagens insatser samordnas och samhörigheten ökar, samtidigt som måltidsupplevelsen förbättras. Det är en win/win-situation för alla parter!*  
**Svalövsmodellen - omsorg, respekt och bemötande**Svalövsmodellen handlar om att laga godare mat och om att lägga ner omsorg på dukning   
och bemötande. En enkel sak som att fråga varje person vad de vill dricka till maten skapar   
en positiv känsla för måltiden. I utbildningen får personalen också lära sig unika grepp och metoder för att skapa konsistensanpassade maträtter som ser likadana ut som den vanliga originalrätten.   
Roy Blad, kock och nyskapare inom konsistensanpassad mat för människor med tugg- och sväljsvårigheter:  
*- Många äldre drar sig för att gå ut och äta i matsalen. När man blir äldre ska man helt plötsligt äta i grupp. Något som man kanske aldrig har gjort tidigare. Dessutom kanske   
man fått tugg- och sväljsvårigheter. Jag tycker det är viktigt att de äldre visas värdighet   
och respekt och att måltiden blir en uppskattad stund på dagen.*  
**Målet är höjd status för mat- och måltidsarbetet**Skånes Livsmedelsakademis uppdrag är att bidra till att utveckla livsmedelsnäringen. Tanken med Svalövsmodellen är att höja statusen i mat- och måltidsarbetet i svenska kommuner och landsting.   
Lotta Törner, VD Skånes Livsmedelsakademi:  
*- Den offentliga sektorn behöver mobiliseras för att möta en livsmedelssektor med låg utbild-ningskraft i produktledet och en besvärande branschstruktur i distributionsledet. Offentliga måltidsaktörer behöver bli bättre kravställare. Arbetet är inte lätt. Låg status och genom-snittlig utbildningsnivå och inte minst Lagen om offentlig upphandling (LOU), är en olycklig kombination och definierar mycket av dagens livsmedelsnäring.*  
LOU tillämpas idag av många kommuner och landsting på ett sätt som premierar försäljning  
av traditionella produkter i stora volymer.  
  
**För ytterligare information, kontakta:***Lotta Törner*, VD Skånes Livsmedelsakademi. Tel: 070-580 59 09 .   
E-post: [lotta.torner@livsmedelsakademin.se](mailto:lotta.torner@livsmedelsakademin.se).   
*Hans Knutsson*, verksamhetsansvarig Morgondagens Måltidsservice, Skånes Livsmedelsakademi.   
Tel: 0733-99 41 72. E-post: [hans.knutsson@livsmedelsakademin.se](mailto:hans.knutsson@livsmedelsakademin.se)  
  
Se även [www.livsmedelsakademin.se](http://www.livsmedelsakademin.se)