

PRESSMEDDELANDE

Specialkost utifrån de äldres behov

På Tre Stiftelsers äldreboenden i Göteborg är maten och måltidsmiljön en betydelsefull del i vardagen; inte minst för dem som är i behov av specialkost. Vällagad och tilltalande mat är viktig för det allmänna välbefinnandet och därför satsar Tre Stiftelser extra mycket på att utveckla kost för alla olika typer av behov.

Totalt bor det ca 400 personer inom ramen för den kommunala stiftelsen och av dessa är det en hel del som serveras specialkost av olika anledningar. Här finns de som är laktos- resp glutenintoleranta, allergiker av olika slag, vegetarianer, icke kött-ätare etc och sedan är det den största enskilda gruppen som behöver konsistensanpassad mat. Att tillgodose alla dessa olika behov är en viktig, tidskrävande och omständlig uppgift. Bedömning om specialkost görs i samråd mellan hyresgästen själv och dietisten, som även har det näringsriktiga ansvaret.

Tre Stiftelser har nyligen tagit in Thomas Abrahamsson som är restaurangkonsult för att titta närmare på och utveckla specialkosten med lite nya idéer. Thomas har tidigare arbetat inom restaurangbranschen som kökschef på restaurangerna Toso och Mr P i Göteborg.



”Hur ofta har man möjlighet att få dietköket och specialkosten utvärderat inom offentliga kök av en restaurangkonsult som varit med i juniorkocklandslaget och som jobbat med flertalet kända Göteborgskrögare. Det händer liksom inte,” kommenterar en nöjd Emil Jacobsson, kostchef Tre Stiftelser.

”Tre Stiftelser är redan väldigt duktiga inom specialanpassad kost. Min roll har varit att med nya ögon bidra till den kontinuerliga utveckling som Tre Stiftelser så målmedvetet strävar efter. Det vi framför allt har fokuserat på är den konsistensanpassade maten för att kombinera smak och textur på ett inspirerande sätt. Numera finns det bra halvfabrikat som man kan använda, men till stor del jobbar vi ändå med rena råvaror. I den här typen av matlagning är själva smakupplevelsen förstås extra viktig – är det falukorv ska det smaka falukorv. Men det är också viktigt att det ser tilltalande ut”, säger Thomas.



På bilden: Pikantkorvgryta (falukorv, kryddor, ägg och lite grädde) som bakats i ugn på låg värme. Till denna serveras en blomkålskräm.
Fotograf: Emil Jacobsson

Konsistensanpassad mat tillagas som grov paté eller timbal och är till för personer med tugg- och sväljsvårigheter samt problem med matsmältningen. Till denna kost, som serveras två gånger per dag, används - precis som till Tre Stiftelsers övriga måltider - råvaror av hög kvalitet och de som om möjligt är anpassade till rådande säsong.

För mer information, vänligen kontakta:

Monica Berglund
VD Tre Stiftelser
Tel: 031 70 42 601
monica.berglund@trestiftelser.se

Emil Jacobsson
Kostchef Tre Stiftelser
Tel: 031 70 42 670
emil.jacobsson@trestiftelser.se

Birgitta Plyhm
PR
Tel: 0707 77 12 90
birgitta@plyhm.se



Tre Stiftelser – Omsorgen utgår från ett salutogent synsätt med meningsfullhet, begriplighet och hanterbarhet där vi arbetar utifrån varje individs förutsättningar. Vårt mål är att alltid ligga i framkant inom god äldreomsorg. Tre Stiftelser består av tre kommunala stiftelser på fyra olika adresser i Göteborg som har en gemensam administration; Stiftelsen Ålderdomshemmet i Göteborg med Vegahusen, Stiftelsen Göteborgs sjukhem med Änggårdssbacken och Stiftelsen Otium. Verksamheten bedriver vård och omsorg med inriktningarna somatik, demens och psykiatri. Dessutom finns en enhet för yngre personer med neurologiska sjukdomar och skador. Sammanlagt bor här 360 personer. För mer information se vår hemsida www.trestiftelser.se