

– Jag skulle inte själv vilja bo där jag bara får hämtmat och gröt från kommunen när jag blir gammal, konstaterar Jenny.



## Rester kan bli en god kvällsmacka

Forts från föreg sida

– Man måste våga spara matresterna. På restaurang måste maten vara nylagad, men hemma och på olika boenden så finns det verkligen ingen ursäkt för att inte försöka göra något av alla rester som blir över, menar hon.

Jenny skulle verkligen vilja förändra maten på samtliga vårdboenden. – Vi blir ju alla äldre och kommer alla att vilja ha god mat när vi väl sitter där på hemmet, påpekar hon.

Jenny har också bildat en Facebook-grupp, ”Hemlagat och gott till mina äldre”, för sina boendes anhöriga, där hon lagt upp menyer och bilder på maten som serverats.

Den har blivit så stor att den har följare från länder som Norge, Egypten och Japan och är öppen för alla som vill inspireras av hennes kreativa vardagsmatlagning.

Även många som arbetar i hemtjänsten och på andra boenden följer henne och uppmuntrar det arbete hon gör.

På Jennys avdelning, där det bor nio personer, ligger matbudgeten på 14 000 kronor i månaden. Det är cirka 50 kronor per dag och person för alla måltider.

Jenny tycker inte att hon vänder och vrider på kronorna för att de ska räcka, men hon ser alltid till att spara mat som blir över till kvällsmackan eller dagen efter. ■

**När jag flyttade hemifrån kunde jag inte ens koka ett ägg.**

## ”Jenny är viktig som inspiration för andra”

**Eddie Grahn är dietist och fungerar som stödfunktion till personal inom äldreomsorgen i Malmö stad.**

– En person som Jenny Christoffersson Jönsson är en fantastisk källa till inspiration och glädje, säger han.

Eddie fokuserar mycket på att lyfta fram förebilder som Jenny för att visa hur viktigt det är med maten på våra äldreboenden. Men också för att inspirera andra att vilja bli kostombud och ambassadörer för sina boenden. Kommunens dietister inom vård och omsorg anordnar inspirationsdagar där de bjuder in kostombud som till exempel Jenny, som får prata om hur de gör saker annorlunda och visar på resultaten det ger.

– Vi vill lyfta och sprida allt bra arbete som görs. Vi kan lära så mycket av varandra. Vi dietister ger också utbildningar och verksamhetsstöd i matlagning och frågor som rör måltidsmiljön för omvårdnadspersonal, kökspersonal och sjuksköterskor.

Ett kostombud har uppdraget att se till så att de äldre får näringsriktig, varierande och god mat, och på flera boenden är det även de som lagar maten. Ett jobb som läggs ovanpå deras ordinarie yrkesroll som omvårdnadspersonal, men



med avsatta timmar för detta.

– Jenny är bland annat superviktig för alla som säger ”det går inte”.

Eddie Grahn och hans dietistkollega Jenny Fontaine-Ronnby har under 2015 och 2016 ingått i en arbetsgrupp i Malmö stad som sett över kommunens arbete med mat och måltider. Bland annat tar de upp vinsterna det innebär att alla vårdhem har ett eget kök och en kock. För enligt rapporten är detta ett sätt som för samma kostnad kan ge ökad kvalitet på maten, närings- och smakmässigt och från miljösynpunkt.

Även restaurangguiden White Guide har uppmärksammat maten på äldreboenden. 2016 fick Eddie och Jenny Fontaine-Ronnby priset Årets Supernova av White Guide Senior med motiveringen: ”För att man lyckats engagera och entusiasmera på många plan i syfte att höja nivån på en ofta bortglömd del av den offentliga gastronomin”.



**– Innan fick jag för mycket efterrätt och det ville jag inte ha, säger Nils som inte längre har något att klaga på efter det att hans portioner blev mindre så han orkade äta upp.**