



Trollhättans Stad

Synpunkter

Om du vill framföra dina synpunkter till oss, använd då bifogad blankett.
Om maten inte uppfyllt rimligt ställda krav kan du efter prövning få ny mat eller pengarna tillbaka.

Vår adress

Trollhättans Stad
Omsorgsförvaltningen
Box 981
461 29 Trollhättan

Telefon: 0520-49 50 00
E-post: omsorg@trollhattan.se
www.trollhattan.se

Service deklARATION för matserveringar och matdistribution inom äldreomsorgen



Service deklARATION för matserveringar och matdistribution inom äldreomsorgen

Matserveringar inom äldreomsorgen

Trollhättans Stad driver matserveringar i syfte att underlätta för äldre och funktionshindrade som bor hemma. Matserveringarna är också öppna för andra som vill äta en god och näringsriktig måltid i en trevlig miljö. Serveringarna syftar också till att främja gemenskap. Här kan man stifta nya bekantskaper och träffa bekanta, bjuda sina vänner på middag, delta i någon aktivitet eller underhållning.

Köken tillagar också mat till olika äldreboenden samt till personer som fått matdistribution beviljad.

Matsserveringarna finns runt om i kommunen, på Stavregården, Källstorpsgården, Strömkarlsgården (centrum), Humlegården (Sylte), Nordängen (Sjuntorp), Rådjuret (Centrum), Klockaregården (Kronogården) och Landbogården (Åsaka).

Middag serveras i allmänhet mellan 11.30 – 14.00. Matsedeln finns i lokaltidningen TTELA på måndagar.

Vid matdistribution

- Trollhättan Stads biståndsenhet beslutar om behov av matdistribution gällande middag.
- Behovet är individuellt och kan innebära att matleverans sker en till flera gånger per vecka.
- Hemvården sköter leverans av varm mat vid den tid som vi har kommit överens om.

Detta kan du förvänta dig av oss

- Vår ambition är att du skall få en god, näringsriktig och varierad mat.
- Alternativ maträtt kan erbjudas vid önskemål.
- Kost och näringsfrågor är viktiga för kvaliteten i vård och omsorg. Kökspersonalen har en bred kunskap om kost- och näringsfrågor. Vi arbetar efter Livsmedelverkets krav och rekommendationer. Olika former av specialkost kan erbjudas när man är i behov av det, t ex vid sjukdom och allergi.
- Genom kostråd genomförs kontinuerliga uppföljningar av kostens kvalitet. Här tillvaratas synpunkter och förbättringsförslag från våra gäster som ett led i att öka kvaliteten.
- Köken och serveringarna granskas och värderas löpande genom inspektioner, egenkontroll, enkätundersökningar mm.
- Matsserveringarna tar hänsyn till miljön i hela kedjan alltifrån inköp av mat till återvinning.

Detta förväntar vi oss av dig

- Du meddelar dina synpunkter till oss.
- Du som har matdistribution meddelar hemvården i god tid vid eventuella förändringar.