

# Matpatrullen

SPF:s Matpatrull i Jönköpingsdistriktet kommer att fira 10-årsjubileum under verksamhetsåret 2019-2020.

Av de nio år som verksamheten bedrivits hittills, så har sju av åren inriktats på att besöka minst en öppen restaurang i samtliga kommuner i distriktet (13 st.) Två år har ägnats åt att prova de matlådor som skickats ut till de kunder som bor hemma. Alla besök, vare sig det gäller att prova restaurangerna eller matlådorna har hela tiden skett inkognito till dess att vi har ätit färdigt.

Sedan starten så har maten, antalet rätter, servicen och, i viss mån, lokalerna i de öppna restaurangerna genomgått förändringar till det bättre. När det gäller matlådorna så är maten samma mat som serveras i restaurangerna, förutom att det i de flesta kommuner endast finns en rätt att välja på. Och en kommun har valt att börja med kylda matlådor tillagade i en annan del av landet och som transporteras åtskilliga mil på lastbil och där kritiken från kunderna varit massiv.

Vi har också börjat granska kommunernas information om äldre maten på hemsidor; hur lätt/svårt det är att hitta den, om all information som kunden behöver finns, och om informationen stämmer överens med verkligheten.

Kommande verksamhetsår tänker vi gå tillväga på ett nytt sätt. Det finns en rad restauranger som hela tiden håller en jämn och hög kvalitet på det mesta. Det känns alltså inte så meningsfullt att återigen besöka dessa. Vi tänker istället välja ut de restauranger som upprepade gånger fått låga betyg i något eller flera avseenden, och eventuellt också de restauranger som ännu inte fått besök (främst Jönköping). Vi tänker kombinera dessa besök med ett bokad möte med dessa kommuners kostchefer, där kostchefen tillställs ett antal frågor i förväg. Frågorna ska vara likalydande till samtliga kostchefer för att få jämförelser, samt därutöver några frågor som är specifika för den enskilda kommunen. Fortfarande kommer vi att besöka restaurangerna oanmälda så att inget kan tillrättaläggas.

Beroende på vad resultatet blir vid de olika besöken, så räknar vi med att vi måste följa upp några besök med ett ytterligare besök hos, exempelvis, ett kommunalråd eller förvaltningschef om resultaten fortfarande inte är tillfredställande.

Personellt så kommer vi att vara samma antal huvuden i gruppen, men minst en gruppmedlem kommer att inte alls kunna delta i samma utsträckning som innevarande år. Å andra sidan så behöver vi inte vara så många som åker ut varje gång, så vi anser att vi inte behöver rekrytera någon ny till gruppen till kommande verksamhetsår, men inom ett år bör vi se över organisationen.

Våra kostnader räknar vi med ska vara ungefär jämförbara med 2018 – 2019, men utfallet beror på hur många restauranger vi avser att besöka och om vi ser behov av att göra extra besök hos kommunledning där vi inte har fått tillfredställande resultat på restaurangbesök och kostchefsfrågor.

Om vi grovplanerar ytterligare ett år framåt, så är vår målsättning då att göra avtalade besök hos samtliga kommuners kostchefer för att då få en heltäckande uppfattning om kommunernas måltidsplanering och måltidsutbud.

Något som vi också diskuterat i gruppen är att vi bör ha med oss någon liten ”give away” när vi besöker restaurangerna. Hittills har vi haft med oss smörknivar som Sören Thy i Matpatrullen själv har tillverkat, men nu tycker vi att vi bör hitta på något nytt och då bör en slant sättas av till detta.

Vi har heller inte tagit höjd för några möten med Matpatruller i andra distrikt. Det möte som skulle ha arrangerats under det gångna verksamhetsåret har inte blivit av. Orsaken till detta vet vi inte, men 2019 – 2020 borde minst ett sådant möte äga rum.

Att avsluta Matpatrullens verksamhet de närmaste åren skulle vara olyckligt eftersom kontrollen fortfarande behövs, och eftersom utvecklingen av servicen till kunderna riskerar att försämrats i en kommunal verklighet med mycket begränsade ekonomiska resurser framöver.

*Michael Wallin*

*Ansvarig för Matpatrullen*