



Danderyds kommun,
Vård- och omsorg

SLUTRAPPORT

Utredning centralt tillagningskök
Vård- och omsorg, i Danderyds kommun

NULÄGE, ANALYS OCH FÖRSLAG

3 juli, 2023

SLUTRAPPORT

Nuläge, analys och förslag

Utredning centralt tillagningskök
Vård- och omsorg, i Danderyds kommun

DiningDevelopment AB

Post- och besöksadress: Lilla Strandgatan 19, 261 29 Landskrona
Tel. 0418-145 54, mobil 0703-17 88 50

www.diningdevelopment.com
inger@diningdevelopment.com

Innehållsförteckning

	Sid.
1. Sammanfattning	5
1.1 Disposition	6
2. Introduktion	7
2.1 Uppdraget och genomförande	10
2.2 Styrgrupp och datainsamling	10
2.2.1 Intervjuer och observation kökslokaler	10
3.0 Nuläget och analys	11
3.1 <i>Organisation och styrning</i> , policy och riktlinjer saknas	
3.2 <i>Ekonomi</i> , utmaningar och endast livsmedel- och personalkostnader för måltiden synliga i budgeten	12
3.3 <i>Effektivitet</i> , slitna och ej ändamålsenliga kökslokaler, små tillagningsvolymer	13
3.4 <i>Kvalitet</i> , god mat, flexibel service, ej likvärdiga förutsättningar	14
3.5 <i>Arbetsmiljö</i> , tungarbetad och riskfylld arbetsmiljö för anställda	14
4.0 Produktion och distribution	14
4.1 Beskrivning kökstyper och dess olika funktioner	16
4.2 Tillagningsköken – volymer, status och bruksyta	17
4.2.1 Gränsdragningslista	18
4.3 Beredskap - kapacitet och krisberedskap saknas	18
5.0 Förslag – måltidsproduktion och centralt tillagningskök	19
5.1 Förslag 1 – Nuvarande förutsättningar - upprustning och reovering samtliga tillagningskök	20
5.2 Förslag 2 – All tillagning för VO samordnas i Kevinge Senior-trygghetsboendes tillagningskök som reoveras	21
5.3 Förslag 3 – All tillagning för VO samordnas i tillagningskök vid Nya korttidsboendet	22
5.4 Förslag 4 – Måltider tillagas och distribueras från Vasaskolans tillagningskök	24
5.5 Förslag 5 – Vasaskolan tillagar till Nya korttidsboendet, övrig tillagning sker vid Klingsta äbo	25
5.6 Komplettering av information till förslagen	27
6.0 Slutsats och förslag nästa steg	29
<i>Dokument och referensförteckning</i>	31
Bilaga 1	32

Figurförteckning

- Figur 1: Övergripande organisation för mat och måltider, Vård-omsorg, Danderyds kommun.
- Figur 2: Övergripande ansvar och ledningsstruktur - måltider Vård-omsorgsboenden
- Figur 3: Produktion och distribution måltider
- Figur 4: Förslag 1 - Fortsatt produktion i nuvarande tillagningsköken som renoveras och rustas upp
- Figur 5: Förslag 2 - All tillagning samordnas till Kevinge tillagningskök som renoveras
- Figur 6: Förslag 3 - All tillagning samordnas vid nytt tillagningskök - korttidsboende
- Figur 7: Förslag 4 - Tillagning och distribution av måltider från Vasaskolans T-kök
- Figur 8: Förslag 5 - Tillagning och distribution av måltider från Vasaskolans T-kök samt Klingsta omsorgsboende
- Figur 9: Sammanställning förslag och beräknad investering

Tabellförteckning

- Tabell 1: Antal helårstjänster och personer
- Tabell 2: Budget för livsmedel 2023 och utfall 2022 - vård och omsorgsboende
- Tabell 3: Budget 2023 för personal i tillagningsköken - vård och omsorgsboende
- Tabell 4: Kökslokaler - typ av kök, volymer, bruksyta, placering i boendet

1. Sammanfattning

DiningDevelopment Oeresund AB, *nedan kallat DD*, har perioden maj - juni 2023 på uppdrag av Danderyds kommun, Vård- och omsorg och i samverkan med styrgrupp inom Socialförvaltningen, genomfört en utredning om centralt tillagningskök för Vård- och omsorg i Danderyds kommun.

Uppdraget har omfattat att utreda och belysa alternativa möjligheter och förslag till en samordnad måltidsproduktion via till exempel ett centralt tillagningskök som drivs i egen regi, för aktuella måltidskategorier inom Socialnämndens ansvar. Parallellt har utredningen haft ett fokus på "att bygga för framtiden" och en strävan att få till ett bättre resursutnyttjande än vad som är möjligt idag.

Vid Socialnämndens sammanträde den 26 oktober 2022, där beslut om att utreda aktuell fråga som beskrivs ovan, så uttrycktes vidare att utredningen ska ge information om vilken kvalitetsmässig, verksamhetsmässig samt ekonomisk påverkan en samordnad produktionslösning och ett centralt tillagningskök kan få, jämfört med nuvarande kökslösning. Framtagande av riktlinjer för måltider inom vård- och omsorg och som även omfattades i beslutet ovan, bedöms bli aktuellt först efter framtagna (av kommunledningen) och beslutad kommungemensam måltidspolicy.

Nuläge samt utvecklingsområden

Generellt är aktuella gäst kategorier inom Vård- och omsorg nöjda med maten – god mat och bra mat, samt med ett engagemang hos anställda i köken att på olika sätt erbjuda matglädje.

En måltidspolicy och verksamhetsanpassade riktlinjer för måltider inom Vård- och omsorg saknas, som klargör mål och ambitioner för hur måltidsuppdraget ska verkställas i de aktuella tillagningsköken, samt i verksamheter där måltider serveras. Härmed uppstår variation och ej likvärdiga förutsättningar när det gäller tillagning och servering.

Med hänsyn till antal måltider för produktionen per dag i tillagningsköken, så är dessa små vid samtliga enheter för en idag, driftmässigt lönsam och effektiv tillagning.

Tillagningsköken är vid aktuella tre äldreboenden och seniorboendet slitna, föråldrade och ej längre ändamålsenliga för den tillagning som sker. Härmed uppstår dagligen utmaningar när det gäller att för kökens personal kunna säkerställa den livsmedelshygieniska kvalitén. Rådande status i kökslokalerna medför också att arbetsmiljön är tungrodd och till delar riskfylld, köksutrustning är även föråldrad och vid flera kök uttjänt. Detta har betydande inverkan i hur arbetet för anställda dagligen måste ske med ineffektiva flöden och otillfredsställande arbetssätt, samt osäkerhet vad gäller daglig drift för att kunna leverera och servera måltider.

En strategisk plan för periodiskt underhåll av kökslokalerna behöver aktualiseras.

Kostnader i budget för måltider i egen regi inom vård- och omsorg utgörs av livsmedels- och personalkostnader, övriga kostnader ingår i verksamhetens totala kostnader och är därmed inte "synliga" i måltidsverksamhetens budget. Faktiska kostnader bedöms ej heller utgöra grund i prismodell för beräkning av måltidspriser.

Kommunen/Socialnämnd och förvaltning, är idag sårbar när det gäller beredskap vid kris eller extra ordinär händelse till exempel när det gäller

beredskapskök. Beredskap och robusthet - förutsättningar behöver klargöras när det gäller måltidsförsörjning, produktion och distribution av måltider inom vård- och omsorg.

En kontinuitetsplan är framtagen för livsmedelsförsörjning vid vård- och omsorgsboende, om ingen elförsörjning finns tillgänglig under 72 timmar.

En kommungemensam måltidsorganisation bör realiserats

Måltidsverksamheten sammantaget i Danderyds kommun är idag splittrad och med varierande eller otydlig styrning samt ej likvärdiga verksamhetsförutsättningar.

En kommungemensam måltidspolicy, verksamhetsanpassade riktlinjer samt handlingsplan behöver tas fram för styrning av måltidsuppdraget. Utveckling av måltidsfrågor, behovsanpassning och uppföljning behöver fortsatt ske samlat och på en strategisk nivå.

Ett övergripande chefskap för helhetsperspektiv över kommunens samlade måltidsförsörjning behövs och efterfrågas av såväl koststrateg som anställda i tillagningsköken vid aktuella boenden.

Förslag till samordning av produktion för måltider och i ett tillagnings-/centralkök med bedömda konsekvenser beträffande kvalitetsmässig, verksamhetsmässig samt ekonomisk påverkan, beskrivs i kapitel 5.

1.1

Disposition

Rapporten inleds med en introduktion av måltidsverksamheten inom vård- och omsorg i Danderyds kommun samt förutsättningar i genomförande av uppdraget (kapitel 2). Därefter beskrivs i (kapitel 3) nuläget och utvecklingsområden som har identifierats under analysen.

I kapitel 4 beskrivs förutsättningar när det gäller produktion och distribution av måltider inom vård- och omsorg.

I kapitel 5 framgår förslag till inriktning för måltidsproduktion i fortsatt utveckling, förändring kökslokaler som möter krav i rådande lagstiftning.

I förslagen omfattas också måltidslösning till hemtjänsten/ordinärt boende.

En slutsats och kort om förslag till nästa steg, framgår av sista kapitlet 6.

2. Introduktion

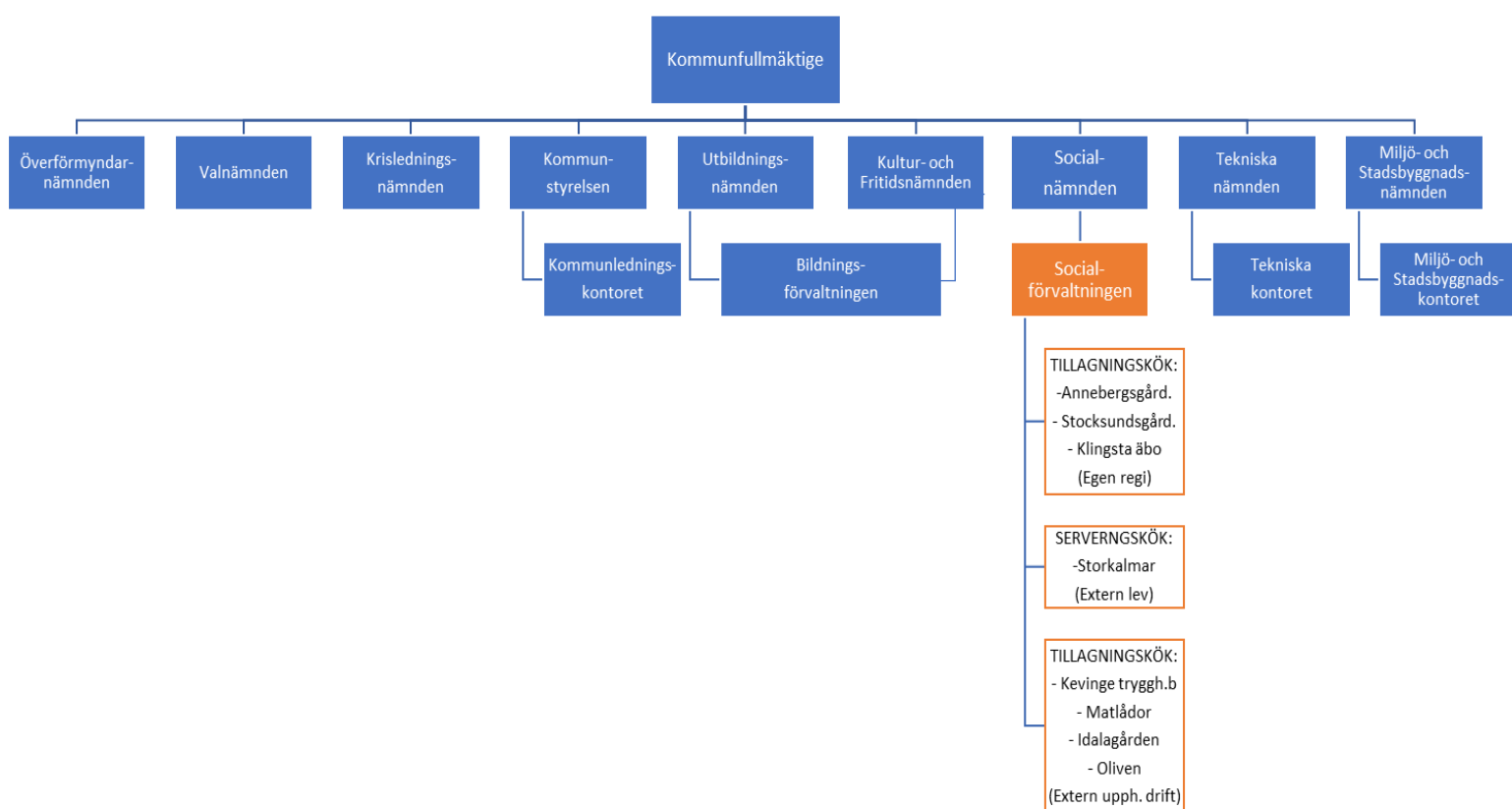
Måltidsverksamheten inom vård- och omsorg, äldreomsorg i Danderyds kommun och som drivs i egen regi, är organisatoriskt inordnad i Socialförvaltningen. Socialförvaltningen har därmed beslutsrätt när det gäller operativa verksamhets- och driftrelaterade frågor.

Måltidsverksamheten med aktuella tillagningskök är anslagsfinansierad.

Socialnämnden har det politiska ansvaret, därmed även produktionsansvaret för måltidsverksamheten inom socialförvaltningen, i förlängningen Kommunfullmäktige.

I figur 1 som följer ges en övergripande bild av organisationen för måltidsverksamheten inom vård- och omsorg.

Figur 1: Övergripande organisation för mat och måltider, Vård-omsorg, Danderyds kommun.



Som framgår ovan i figuren så omfattas inom ramen för egen regi, tillagningsköken vid Annebergsgården (somatik), Stocksundsgården (somatik och demens) samt Klingsta (demens) vård- och omsorgsboenden. Vid boendet Storkalmar (demens) finns endast ett serveringskök och där en extern avtalad leverantör (AC Klein Skolrestauranger AB) levererar samtliga måltidskomponenter inför servering.

Ett tillagningskök finns även vid Kevinge senior-/trygghetsboende, där en externt avtalad entreprenör (Firma Jens Rossander) ansvarar för tillagning, drift och distribution av måltider. Härifrån sker via Samhall som transportör,

leverans av kylda matlådor till kommunens hemtjänst och ordinära boenden, samt varma måltider till Idalagården och Oliven dagverksamheter.

Hyresgäster vid boendet serveras lunchmåltider i befintlig restaurang/matsal på trygghetsboendet.

Total tillagningsvolym måltider *per dag* i egen regi, måndag-fredag, till vård- och omsorgsboenden är ca 150 lunchmåltider och 110 middagsmåltider.

Frukost, förmiddagsfika, eftermiddagsfika, kvällsfika och nattfika vid vård- och omsorgsboenden, tillreds och serveras på respektive boende/avdelning.

Vid Kevinge senior-/trygghetsboende sker tillagning av ca 40 lunchmåltider per dag som äts i restaurangen, samt ca 300 matlådor *per vecka* som distribueras till ordinära boenden. Antal lunchmåltider som tillagas och levereras till Idalagården och Oliven utgörs av endast mindre volym.

Vid Storkalmar äldreboende finns 16 platser där måltider levereras av extern leverantör som ovan nämnts.

Totalt antal måltider inom vård- och omsorg i egen regi för år 2022, har av socialförvaltningen beräknats till 50 180 lunchmåltider och 45 500 middagsmåltider.

Chef-/ledningsstruktur och ansvar

Socialförvaltningen ansvarar för tillagning och servering av måltider till aktuella vård- och omsorgsboenden i egen regi, samt ordinärt boende där matdistribution beviljats.

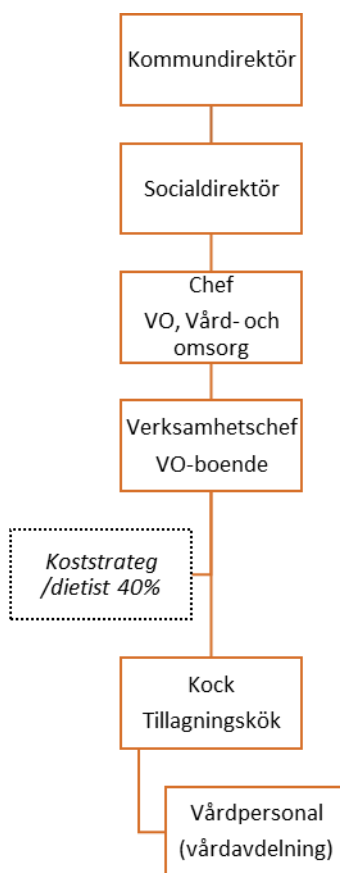
Underställd kommundirektör har socialdirektör ytterst ansvar för måltider vid vård-omsorgsboenden och måltider till ordinärt boende/hemtjänst. Underordnad socialdirektör finns en vård- och omsorgschef som delegerar vidare till en verksamhetschef med ansvar budget, uppföljning och personal i tillagningsköken samt medarbetar- och lönesamtal. Verksamhetschefen delegerar vidare till en kock med ansvar för att strukturera och fördela det dagliga arbetet i köket, göra matsedlar, göra inköp av livsmedel, tillse att regelverk inom verksamhetsområdet följs, se till att krav på specialkost och näringsriktig mat tillagas och följs, att egenkontrollen genomförs och följs.

På vårdavdelning i serveringsköket finns vårdpersonal som har ansvar för slutberedning och servering av levererade måltider.

Som stödresurs finns en koststrateg om 40 % tjänst, med uppgift att bistå med specialistkompetens, men utan befogenheter när det gäller ansvar, chefskap och beslutsfattande.

Figur 2 på nästkommande sida visar i övergripande ansvarsfördelning för måltider till samtliga gäster med behov av måltidsservice vid vård- och omsorgsboenden i egen regi.

Figur 2: Övergripande ansvar och ledningsstruktur - måltider Vård-omsorgsboenden



Personal

Totalt finns i budget 2023 inom måltidsverksamheten, vård- och omsorg 7,21 helårstjänster, fördelat på 8 personer. I tabell 1 framgår antal helårstjänster och personer totalt, samt per personalkategori.

Tabell 1: Antal helårstjänster och personer

Personalkategori:	Antal tjänster	Antal pers
Kock	3,75	4
Måltidsbiträde	3,46	4
Summa:	7,21	8

Befattning som utgör resurstöd om 40 % koststrateg/dietist tillkommer och ingår i Socialförvaltningens overheadkostnader. Övriga 60 % tjänstgör koststrateg/dietist inom Bildningsförvaltningen.

I föreliggande slutrapport presenteras en fördjupning av nuläget, analys samt förslag till samordning av produktion för måltider vid ett tillagningskök och förändring för ökat resursutnyttjande, kvalitet och service.

2.1 Uppdraget och genomförande

I rapportens inledande sammanfattning beskrivs förutsättningar som utgjort inriktning för det resultat som utredningsuppdraget ska leda fram till – att utreda och belysa alternativa möjligheter och förslag till en samordnad måltidsproduktion via till exempel ett centralt tillagningskök som drivs i egen regi, för aktuella måltidskategorier inom Socialnämndens ansvar.

I genomförandet har följande två huvudsakliga delområden utgjort ram för utredningsarbetet;

- Nulägesbeskrivning av måltidsverksamheten inom vård- och omsorg
- Analys och framarbetning förslag till central-/samordnad måltidsproduktion i ett tillagningskök, för en framtida kvalitativ, kostnadseffektiv och hållbar måltidsverksamhet.

Y-modellen ur Lundeberg, M. ("Verksamhetsutveckling – introduktion till tre arbetsmodeller") där följande tre steg omfattas; nuläget, framtida behov och förutsättningar samt förändringsalternativ, har av DD använts i upplägg av utredningsarbetet. Modellen är väl etablerad för verksamhetsutveckling och där anpassning fortlöpande sker till aktuellt uppdrag.

2.2 Stygrupp och datainsamling

Bearbetning och analyser tar utgångspunkt i nulägesbeskrivningen som i sin tur baseras på dokumentstudier, intervjuer samt observationer i kökslokaler. Övergripande om nuläget och förslagen i denna slutrapport har löpande kommunicerats med en stygrupp bestående av;

- Britt-Marie Ekström, socialdirektör
- Anette Tingström, vård- och omsorgschef
- Jonas Sundling, stabschef och POSOM-chef

Resursperson i det operativa utredningsarbetet har varit:

- Liselott Holgersson, koststrateg/dietist

Marie Johansson - fastighetsförvaltare egen regi, samt *Per-Henrik Bengtsson*, fastighetsförvaltare grundskolor, Fastighetsavdelningen och *Torbjörn Dimling* extern konsult, Tekniska kontoret – Fastighetsavdelningen, har samtliga bistått med att ta fram skisser och uppgifter om bruksytor för aktuella kökslokaler och tillagningskök.

2.2.1 Intervjuer och observationer kökslokaler

Intervjuer har genomförts via fysiska möten med följande personer;

Onsdag 24 maj 2023:

- Liselott Holgersson, koststrateg/dietist, Socialförvaltningen
- Anna, kökschef och kock vid Vasaskolans kök, Bildningsförvaltningen

Torsdag 25 maj 2023:

- Anette Tingström, vård- och omsorgschef, Socialförvaltningen
- Morvarid Moaven, verksamhetschef, Socialförvaltningen
- Jens Rossander, driftansvarig entreprenör/kock vid Kevinge seniorboende

En sammanfattning av intervjuresultaten har delgivits stygrupp.

Besök/observationer kökslokaler

Besök i 5 kökslokaler/tillagningskök har genomförts i samverkan med koststrateg 24/5 och 25/5. Vid DD:s besök så har kortare samtal även förts med anställda på plats, kockar och köksbiträden. Köken som besökts är vid:

- Klingsta äldreboende
- Annebergsgården
- Stocksundsgården
- Vasaskolan
- Kevinge seniorboende

Dokument- och referensskällor för övrigt som bistått utredningen framgår sist i denna slutrapport.

3. Nuläget och analys

I detta kapitel följer en analys relaterat till faktorer som framgår i den inledande sammanfattningen och som har beaktats kopplat till organisation och styrning, ekonomi, effektivitet, kvalitet och arbetsmiljö.

3.1 Organisation och styrning – policy och riktlinjer saknas

Som ovan nämnts är styrning ett utvecklingsområde, då det idag saknas politiska ambitioner och målsättning för kommunens måltidsverksamhet via ett kommunövergripande styrdokument - en politiskt antagen policy med mål och riktlinjer för mat och måltider i Danderyds kommun. Till detta bör sedan verksamhetsanpassade riktlinjer för måltider inom vård- och omsorg tas fram, vilket ju även omfattas i förfrågningsunderlag för denna utredning.

Avsaknaden av tydliga mål om inriktning samt förutsättningar för övrigt när det gäller måltidsverksamheten inom vård- och omsorg och måltider till särskilda boenden samt hemtjänst, medför att måltidsuppdraget till delar är otydligt för såväl förvaltningsledning som för måltidsverksamheten sammantaget och aktuella köksenheter.

De yttre ramarna för all måltidsverksamhet i Danderyds kommun och aktuella köksenheter inom Socialförvaltningen, sätts av livsmedelstiftningen/EG-förordning nr 178/2002, Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (alla livsmedel), Informationsförordningen (LIVSFS 2014:4) om krav på livsmedelsinformation.

När det gäller övrig lagstiftning för Socialnämnden, socialförvaltningen - särskilda boenden, så omfattas även följande att förhålla sig till:

- Hälso- och sjukvårdslagen i 18 §, att varje kommun ska erbjuda god hälso- och sjukvård
- Socialtjänstlagen, där mat och måltider har en avgörande och viktig roll för välbefinnandet.

Ytterligare dokument som indirekt utgör styrning och riktlinjer för måltider inom Socialförvaltningen, vård- och omsorg är:

- Budget 2023 och plan 2024–2025 (fastställd av KF den 7 nov 2022)
- Kommunens vision - Sveriges bästa kommun att leva, bo och verka i.

- Policy för inköp, upphandling och avrop (*senast uppdaterad i KF 2021-02-22*)
- Policy för krisberedskap, om kommunens övergripande mål och inriktning (*senast uppdaterad i KF 2020-12-07*).
- Kommunikationspolicy för Danderyds kommun (*senast uppdaterad i KF 2022-10-17*).
- Lokala föreskrifter för att skydda människors hälsa och miljön i Danderyds kommun.

Råd och riktlinjer för kvalitet och näringsriktiga måltider

Livsmedelsverkets nationella råd och riktlinjer för måltider i äldreomsorgen utgör inriktning idag och bör även fortsatt utgöra detta vid kommunens måltidsverksamheter och tillagningskök inom vård- och omsorg. Detta är av betydande vikt då det idag saknas en gemensam måltidsenhet med övergripande ansvar. Idag gör varje tillagningskök sina egna matsedlar som löpande anpassas till varje vård- och omsorgsboende.

Måltidernas kvalitet handlar om såväl upplevd kvalitet hos varje gäst, men också om så kallad systemkvalitet. Med systemkvalitet avses till exempel näringsinnehåll men även valmöjlighet, variation och livsmedelskvalitet. Garanti för måltiders näringsinnehåll kräver ett verksamhets-/kostdatasystem som stödjer hela måltidsproduktionen och där bland annat näringsberäkning av måltiden sker. Vid intervjuer och samtal med bland annat koststrateg och verksamhetschef inom vård- och omsorg, så framkommer att Danderyds kommun inom både bildningsförvaltningen och socialförvaltningen idag saknar ett webbaserat verksamhetssystem och verktyg som stöd.

Sammantaget finns i aktuella verksamhetssystem programvara för inköp, produktion och uppföljning, receptbank och matsedelsplanering med närings- och kostnadsberäkning. Vidare hantering av olika specialkost och utskrift av etiketter med innehåll, näring och allergener. Rapporterna kan tas ut direkt från systemet för uppföljning med tydlig översikt, även integreras med livsmedelsavtal och kommunens övriga system för exempelvis ekonomi och statistik, webbhandel som och därmed underlättar manuellt arbete och tidsbesparing uppnås.

Chefskap med helhetsperspektiv och befogenheter

Utredningen har vidare visat på att det finns ett behov av chefskap med fokus på helheten när det gäller kommunens samlade måltidsförsörjning. Med nuvarande lösning där en koststrateg/dietist i sitt arbetsuppdrag inte har befogenheter att utöva chefskap, ta beslut eller innehar ansvar för personal och budget, så bedrivs måltidsverksamhet parallellt i två förvaltningar och utan att någon har ett kommunövergripande helhetsperspektiv när det gäller till exempel styrning och hur resurser används i måltidsverksamheten.

3.2

Ekonomi, utmaningar och endast livsmedel- och personalkostnader för måltiden synliga i budgeten

Generellt finns utmaningar när det gäller att få till en hållbar ekonomi och budget i balans för måltidsverksamheten och tillagningsköken i förvaltningen. Vid intervju med vård- och omsorgschef samt verksamhetschef, så beskrivs att förändringar löpande genomförts inom vård- och omsorg, men att ytterligare besparingar inte längre ses som möjligt. Den måltidslösning som idag är aktuell, är dyr och kostnadsdrivande samt ineffektiv, vilket är motivet

till att utredningen ska belysa alternativa förslag till samordning av måltidsproduktionen för vård- och omsorgsboenden.

Budget för måltidsverksamheten och tillagningsköken arbetas fram av omnämnda ansvariga chefer ovan, med stöd från förvaltningsekonom. Den modell som DD bedömer tillämpas vid budgetarbetet inför nytt år, har sin grund i föregående års utfall och därefter med viss procentuppräknig. I praktiken innebär det att budgeten generellt inte är förankrad i för tillagningsköken eventuella verksamhetsförändringar, budgetmål eller investeringsbehov.

Budget 2023 för livsmedel vid vardera vård- och omsorgsboendet, samt utfall för 2022, framgår i följande tabell 2.

Tabell 2: Budget för livsmedel 2023 och utfall 2022 – vård och omsorgsboende

Verksamhet/Vård-omsorgsboende	Budget 2023 Livsmedel tkr	Utfall 2022 Livsmedel tkr
Annebergsgården äbo	1 032	1 295
Klingstabäbo	936	1 362
Storkalmar äbo	840	840
Stocksundsgården äbo	720	961
Dagverksamhet Oliven (äldre)	252	213
Summa:	3 780	4 671

I tabellen för livsmedel framgår budget och utfall för kontot "Livsmedel", dvs all kostnad för inköp av livsmedel, även kostnaden för AC Klein Skolrestauranger AB:s leveranser av färdiga måltider till Storkalmar och lunchkostnader för Idalagårdens dagverksamhet samt Oliven från Kevingehusets restaurang.

Budget 2023 när det gäller personalkostnader för anställda vid tillagningsköken omfattar 7,0 helårstjänster, fördelat på 8 personer. I tabell 3 som följer framgår personalkostnad – lön och PO-tillägg.

Tabell 3: Budget 2023 för personal i tillagningsköken – vård och omsorgsboende

Personalkategori:	Budget 2023 Personal- kostnad tkr	Antal tjänster	Antal pers
Kock	2 029	3,75	4
Måltidsbiträde	1 542	3,46	4
Summa:	3 571	7,21	8

Samtliga övriga kostnader som till exempel hyra inkl. drift (ex. vatten, el, värme), förbrukningsvaror och kapitalkostnader som kan relateras till måltiden och aktuell måltidsproduktion, ingår i Socialförvaltningen, Vård- och omsorgs totala verksamhetsbudget.

3.3

Effektivitet, slitna och ej ändamålsenliga kökslokaler, små tillagningsvolym

Samtliga tillagningskök inom vård- och omsorg i egen regi (Annebergsgården, Klingsta, Stocksundsgården) samt Kevinge seniorboende, är slitna och

föråldrade när det gäller ytskikt, inredning, golv, väggar och tak samt trånga och inte ändamålsenligt utformade. Delar av den maskinella utrustningen är även den sliten och uttjänt.

Brister är påtagliga när det gäller att kunna tillgodose kraven i livsmedelslagstiftningen – flöden (rena och smutsiga), avskild tillagning allergi- och specialkost, varumottagning inkl. yta för avemballering, diskenhet i trångt utrymme eller ej frånskild från övrig produktion (Annebergsgården), samt avsaknad lastbrygga som förhindrar att smuts följer med in i köket i samband med varuleveranser.

Information om bruksytor i de aktuella köken framgår i nästkommande kapitel 4 där produktion och distribution beskrivs.

Rådande förutsättningar som beskrivs ovan har stor inverkan när det gäller att för anställd personal kunna få till en effektiv tillagning och distribution, samt hur arbete dagligen måste ske med ineffektiva flöden och otillfredsställande arbetssätt.

Samtliga tillagningskök vid vård- och omsorgsboenden i egen regi har också för liten tillagningsvolym (mindre än 150 port/dag), därmed begränsade förutsättningar att kunna få till en effektiv och lönsam produktion.

3.4 **Kvalitet, bra och god mat, flexibel service men ej likvärdiga förutsättningar**
Av det helhetsintryck som DD fått under utredningsarbetet, så uttrycks ett helhetsintryck om att maten är "bra och god", samt att hög kvalitet råder på den service som vartdera tillagningsköket erbjuder. Med nuvarande olika förutsättningar i kökens lokaler, att varje kök gör inköp av livsmedel och planerar sina egna menyer samt att kompetens hos anställda varierar, så finns skillnader mellan köken och ej likvärdiga förutsättningar råder.

3.5 **Arbetsmiljö, tungarbetad och riskfylld arbetsmiljö för anställda**
Då tillagningsköken är i stort behov av renovering- /ombyggnation, så är detta också en arbetsmiljöfråga relaterat anställdas hälsa. Härmed är DD:s bedömning att arbetsmiljön för anställda är högst varierande från att fungera väl, men också att dagligen vara stressig, tungarbetad och riskfylld. Ett lagkrav är också rätt utformning och väl fungerande hygienutrymmen som; omklädningsrum med WC och dusch för kökets personal och som fortsatt bör beaktas.

4. Produktion och distribution

Tillagning av måltider i vård- och omsorgs egen regi, sker vid 3 tillagningskök (Annebergsgården, Klingsta äldreboende, Stocksundsgården) som även beskrivits ovan. Vid tillagningsköken tillagas måltidens samtliga komponenter inför servering och under årets samtliga 365 dagar.

Vid Annebergsgården erbjuds 2 rätter att välja på menyn, vid övriga boenden erbjuds 1 rätt att välja. När det gäller specialkost och allergier, så är detta inte ett behov i någon större omfattning enligt koststrateg.

Tillagning av måltider för matdistribution till ordinärt boende, sker vid Kevinge seniorboendes tillagningskök och där en extern entreprenör har ansvar för drift och produktion. Dessa måltider distribueras kyllda via Samhall och under

obruten kylkedja, 3 dagar per vecka - måndag, onsdag och fredag. Beställningar utgår från en veckomeny.

Tillagning och leverans av varma lunchmåltider sker från detta kök även till dagverksamhet vid Idalagården måndag och fredag, samt till dagverksamhet "Oliven" 5 dagar per vecka, måndag – fredag.

Vidare tillagas och serveras lunch i Kevinge seniorboendes restaurang (omnämns även Kevinge Vårdshus) som har öppet 6 dagar per vecka, måndag-fredag samt söndag. Här erbjuds måndag – fredag 3 rätter på menyn och söndag erbjuds 1 rätt samt dessert.

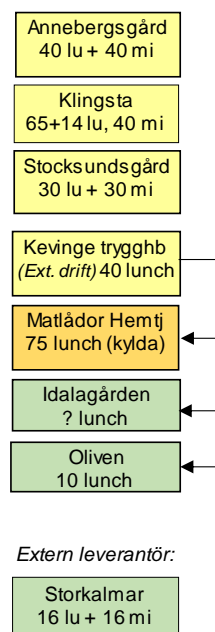
Matlagningstekniken är vid samtliga tillagningskök CookServe, som innebär varm konventionell tillagning med varmhållning i minimum +60 grader, fram till servering och gästens tallrik. Undantag är måltidskomponenter för matdistribution som kyls ned direkt efter sluttillagning och packas och förvaras i obruten kylkedja under distribution och fram till servering.

Figur 3 visar samtliga enheter där måltidsproduktion och/eller endast servering sker. *Volymen som anges i figuren är antal lunch- och middagsmåltider per dag.*

Inledningsvis förtydligande av rutornas färger relaterat kökens/enheters olika funktioner. Mer beskrivning av de olika kökstyper som omnämns och dess funktioner framgår av avsnitt 4.1.

Färgernas betydelse:
Tillagningskök - tillagning och leverans av måltider till avdeln.kök VO - boende.
Enhet/VO-boende som tar emot samtliga måltidskomponenter, ej egen tillagning.
Matdistribution; kylda matlådor till hemtjänstkunder i ordinärt boende.

Figur 3: Produktion och distribution måltider



Till Storkalmar vård- och omsorgsboende, levereras varma måltider – samtliga måltidskomponenter, från extern leverantör (AC Klein Skolrestauranger AB).

Beskrivning kökstyper och dess olika funktioner

Köken som generellt är aktuella inom offentlig måltidsproduktion och verksamhet har olika funktioner. I följande avsnitt beskrivs i de av Storhushålls-/Foodservicemarknaden i Sverige vedertagna termer som används för att klargöra dess skillnader. Det bör dock betonas att definitionerna inte är rättsligt bindande. Vid till exempel ansökan om bygglov, serveringstillstånd och Miljö- och stadsbyggnadsnämnden, Miljö och stadsbyggnadskontorets registrering, så måste denna innehålla en tydlig verksamhetsbeskrivning och i godkännandet anges vad som får göras i lokalen och de begränsningar som gäller för hantering av råvaror enligt gällande livsmedelslagstiftning.

I Danderyds kommun så finns enligt DD:s bedömning ej ännu någon tydlig norm för verksamhetsanpassning eller köksfunktioner, då nya kök ska planeras eller kökslokaler renoveras. Inom eventuellt befintliga "ramprogram" eller motsvarande för nybyggnation förskolor, skolor och särskilda boenden, så är detta ett utvecklingsområde att prioritera och fortsatt utveckla.

- *Tillagningskök*

Köken karaktäriseras av att de är fristående från andra kök och har större anpassade ytor för varuhantering, förrådshållning, beredning och produktion. Maskinell utrustning, liksom lokaler, är anpassade till den valda beredningsgraden på livsmedlen. De större köken har utökade ytor för mottagning/utlastning, packning och uppställning av transportenheter. Som regel får dessa kök leverans av råvaror från utomstående leverantör och grossist. Mindre tillagningskök lagerhåller, bereder, tillagar och serverar mat endast för den egna verksamheten.

Tillagningskök med större volymer benämns även som Centralkök tillagar hela eller delar av måltider för distribution till andra mottagande enheter. Ofta har dessa kök även egen servering i intilliggande restaurang. Distributionen omfattar i första hand måltidens huvudkomponent. Såväl varma, kylda som frysta komponenter eller en kombination av dessa. Tillagningskök lagerhåller ofta övriga komponenter till måltiderna i form av torra varor, konserver, mejerivaror, bröd etcetera – en slags grossistverksamhet.

- *Mottagningskök för varm huvudkomponent*

Jämfört med tillagningskök har mottagningskök mindre ytor och är mindre utrustat maskinellt. Tillräckliga uppvärmnings- och varmhållningsmöjligheter av huvudkomponent måste dock beaktas. Mottagningsköket tar emot varm mat i form av i förväg tillagad huvudkomponent (minimum + 60° C) och sås från tillagningsköket. Ofta samlevereras även måltidens bikomponenter och tillbehör från tillagningsköket. På plats kokas inför servering potatis, grönsaker, ris, pasta samt beredning av sallader.

Viss lagerhållning av tillbehör sker. Ofta bereds även frukost och mellanmål i mottagningsköket.

Denna typbenämning "mottagningskök" bör inte fortsatt användas inom vård- och omsorg i Danderyds kommun, när det gäller avdelningskök vid särskilt boende till exempel Storkalmar, som får samtliga måltidskomponenter varmt levererade till sig inför servering. Se under Serveringskök nedan.

- *Mottagningskök för kyld eller fryst huvudkomponent*

Mottagningskök för kyld respektive fryst huvudkomponent förekommer även, vilket då innebär att mottagningsköket tar emot kyld mat i form av i förväg tillagad huvudkomponent med sås (max +3 grader) från tillagnings-/centralkök för uppvärmning alternativt tar emot fryst färdiglagad huvudkomponent med sås från centralkök, livsmedelsproducent eller grossist

för uppvärmning. Övrig tillagning och beredning sker på samma sätt som i mottagningskök för varm huvudkomponent ovan.

- **Serveringskök**

Serveringsköket utför ingen tillagning av huvudkomponenter eller bikomponenter. Däremot kan mindre beredning av sallader, och eventuellt slutberedning av komponenter, förekomma. Köket tar emot komplett varm eller kall mat från tillagningsköket, inklusive kokt potatis, pasta eller ris. Varm mat bör serveras inom en timme från tillagning och temperaturen under varmhållningstiden bör inte understiga 60°C.

Kall mat förvaras i obruten kylkedja mellan 0 och +3°C, och vid servering ska maten slutberedas till +70°C. Köket har ingen/sällan tillagningsutrustning, däremot serverings- och diskutrustning. Tillräcklig utrustning för varmhållning bör beaktas. Viss lagerhållning av tillbehör sker.

Mindre förskolekök, avdelningskök och cafékök är exempel på serveringskök.

4.2

Tillagningsköken – volymer, status och bruksyta

Efter DD:s besök i tillagningsköken, så står Socialförvaltningen/Vård- och omsorg inför utmaningar när det gäller kökslokalers ytor, utformning, standard och hur de möter kraven i rådande både livsmedelslagstiftning och arbetsmiljölagstiftning.

Samtliga tillagningskök är nedslitna, föråldrade och med bristande funktionsberednings- och förrådsytor, varuintag ej ändamålsenligt utformade. Generellt är ej tillagning av specialkost ej avskilt från övrig produktion/tillagning. Diskfunktion är i Annebergsgårdens kök ej åtskild från övrig produktion/tillagning.

Rådande brister "äventyrar" dagligen funktioner och förutsättningar för att kunna säkerställa måltidshanteringen. Insatser i form av renovering-/ombyggnad krävs i samtliga kökslokaler med brister - eftersatt underhåll, slitage där lokalens förutsättningar inte är förenligt med ytor och krav. Vidare inte tillräcklig eller funktionell maskinell storköksutrustning, bristfällig och dåligt fungerande ventilation/ej fungerande utsug/kåpa, felaktiga materialval för köksinredning och felaktig placering eller avsaknad av golvbrunnar.

I tabell 4 som följer finns en sammanställning av tillagningsköken som DD besökt och där kökets placering, aktuella bruksytor (m²) samt tillagnings- eller serveringsvolymer framgår. Serveringsköket med aktuell bruksyta vid Storkalmars boende, har även tillförts för helhetsperspektiv.

Tabell 4: Kökslokaler – typ av kök, volymer, bruksyta, placering i boendet

Aktuella boenden/enheter-med kökslokal	Boende platser	Typ av kök	Volym lunch /dag	Volym Middag /dag	Dagverk-samhet	Matlådor ordinarit boende	Kökets bruksyta m ²	Kökets placering i boendet
Klingsta äbo	40	T-kök	65	40	14 lu		129	Källarplan
Annebergsgården äbo	40	T-kök	40	40			101	Källarplan
Stocksundsgården äbo	30	T-kök	30	30			74	Entré+källarplan
Kevinge seniorboende	90	T-kök	40		10 lu	300/vecka	112	Entréplan
Storkalmar äbo	16	Serv.kök	16	16			20	Plan 2

Förtydligande kolumn typ av kök: T-kök = tillagningskök, Serv.kök = serveringskök

4.2.1

Gränsdragningslista

En gränsdragningslista daterad 2021-10-07, finns som beskriver ansvarsfördelning mellan hyresvärd och hyresgäst avseende drift, underhåll och utbyte mellan hyresvärd och hyresgäst. Gränsdragningslistan avser arbets- och kostnadsfördelning för drift, underhåll och utbyte under hyresförhållandet. Av gränsdragningslistan framgår följande om vad som avses när det gäller drift, underhåll och utbyte:

- *Med drift avses:* Åtgärder med förväntat intervall mindre än ett år vilka syftar till att upprätthålla funktionen. Drift innefattar medieförsörjning, tillsyn och skötsel.
- *Med underhåll avses:* Åtgärder som syftar till att återställa funktionen.
- *Med utbyte avses:* Utbyte på grund av utsliten (teknisk livslängd uppnådd).

Ansvar för drift omfattar även utförande samt finansierande av lagstadgade myndighetsbesiktningar. Vidare framgår att:

Om ansvarsfördelningen inte framgår av gränsdragningslistan gäller följande:

- Hyresvärden svarar för och bekostar utvändigt underhåll av fastigheten samt underhåll av fastighetens grundinstallationer till exempel värme, ventilation och avlopp i den utsträckning hyresvärden tillhandahåller densamma.
- Hyresgästen svarar för och bekostar erforderligt inre underhåll av lokalen med vad därtill hör, innefattande utan att vara uttömmande ytskikt och av hyresvärden tillhandahållen inredning och utrustning.
- Hyresgästen svarar alltid för egen inredning, utrustning och installationer i lokalen och för arbetsuppgifter som kan hänföras till "verksamheten". Kostnader och ansvar för ändringar, anpassningar och utökningar för verksamhetens behov åvilar alltid hyresgästen.
- Part som har underhållsansvar ansvarar även för drift/utbyte. Hyresvärdens godkännande ska inhämtas före utbyte.

Åtgärder ska utföras fackmannamässigt.

Vid punkt 1.9.23 framgår till exempel att; *köksmaskiner, stationära såsom blandningsmaskiner, brödrostningsmaskiner, brödskärnings- och grönsakskärningsmaskiner, hetluftugnar, kokgrytor, kokskåp, kok- och stekautomater mikrovågsugnar, skalningsmaskiner, stekbord, stekskåp, inkl. bleck, vattenbad, vågar, uppskivningsmaskiner* ligger inom hyresvärdens ansvar.

Vid punkt 1.9.29 framgår att till exempel att; *transportvagnar och kantiner* finns inom hyresgästens ansvar.

4.3

Beredskap, kapacitet och krisberedskap saknas

Danderyds kommun, måltidsverksamheten inom Socialförvaltningen, vård- och omsorg är sårbar när det gäller beredskap vid kris eller oförudd händelse. Det saknas idag reservkraft vid samtliga vård- och omsorgsboenden.

När det gäller beredskap och robusthet, så behöver förutsättningar även klargöras när det gäller utökat behov av livsmedelsförråd samt produktion och distribution av måltider. Vid en extraordinär händelse finns idag inte någon alternativ plan eller något tillagningskök med standard och förutsättningar till en överkapacitet, som kan utgöra beredskapskök för en förändrad måltidsproduktion med kort varsel.

Av stor vikt är att måltidsverksamheten, vid vård- och omsorgsboenden med sin måltidsdrift, redan idag ges garantier om tillgång till vatten av god kvalitet 365 dagar per år.

5. Förslag – måltidsproduktion och centralt tillagningskök

I detta kapitel beskrivs förslag till hur måltidsproduktion och måltidsverksamheten inom Socialförvaltningen, Vård- och omsorg kan samordnas för att bli kostnadseffektiv och samtidigt säkerställa kvaliteten samt till mer likvärdiga förutsättningar än vad som är möjligt idag.

Mål och ambitioner i förslagen har genomgående fokus på:

- Kostnadseffektivitet - optimalt nyttjande av kapacitet och resurser
- Samlad planering av investeringar för framtida behov
- Kvalitet – likvärdighet, samt flexibilitet i framtida måltidslösningar
- Anpassning samt renovering-/ombyggnation av produktions-/kökslokaler där volymer, produktionsteknik och kökets förutsättningar är anpassade för en hållbar och flexibel framtid.
- Förutsättningar som säkerställer både livsmedelshygienisk kvalitet och anställdas hälsa – krav i lagstiftning ska kunna efterlevas.
- Att säkerställa kompetensförsörjning
- Robusthet och långsiktighet - Hållbart över tid
- Att vara politiskt möjligt att kommunicera fram ett inriktningsbeslut

Med hänsyn till hur Danderyds kommun, Socialnämnden fortsatt bedöms att kunna avsätta investeringar i nya kökslokaler som möter krav och funktioner för den volym som ska tillagas, samt krav i rådande lagstiftning, så bör anpassning till färre tillagningskök vara en fortsatt inriktning. Detta ligger därmed helt i linje med de kriterier och förutsättningar som finns för utredningen, att inom vård- och omsorg få förslag till bland annat ett centralt tillagningskök med drift i egen regi.

Fortsatt beskrivs fem förslag till förändring av kökslokaler och tillagning samt distribution av måltider. Förslagen har inledningsvis diskuterats fram i samverkan med styrgrupp för utredningen.

Sammantaget är det DD:s uppfattning att förslagen till förändring av köksstruktur för verksamhetens produktion och distribution kan bidra till att skapa en fortsatt både kvalitativ och kostnadseffektiv produktion samt måltidslösningar inom vård- och omsorg. Inte minst att Socialnämnden, Socialförvaltningen ska kunna upprätthålla en framtida professionell måltidsförsörjning där krav i lagstiftning efterlevs och garantier för säkerställda måltider kan utlovas. Betydande är här även anställdas specialistkompetens inom ämnesområdet.

I samtliga förslag är följande volymer inkluderat Storkalmar äldreboende och Nya korttidsboendet, totalt det bedömda verksamhetsbehovet *per dag* (måndag – fredag) och grund för den idag kända framtida måltidsproduktionen inom vård- och omsorg.

- Ca 317 lunch, varav ca 75 matlådor/dag
- Ca 153 middag/dag

Volymer som i figurerna anges för vardera enheten, innebär antal lunch- och middagsmåltider *per dag*. Kökens/enheters olika funktioner i förslagen belyses via färgmarkeringar nedan.

Färgernas betydelse:
Tillagningskök - tillagning och leverans av måltider till avdeln. kök VO - boende.
Enhet/VO-boende som tar emot samtliga måltidskomponenter, ej egen tillagning.
Matdistribution; kyla matlådor till hemtjänstkunder i ordinärt boende.

5.1 Förslag 1 – Nuvarande förutsättningar - utrustning och renovering samtliga tillagningskök

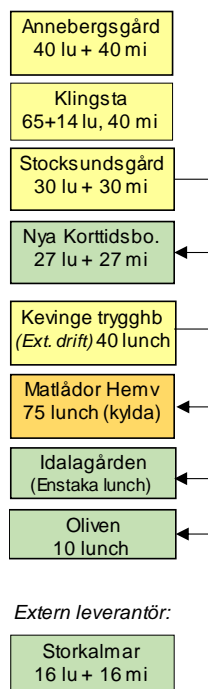
I förslaget sker produktion fortsatt i samtliga tre tillagningskök som drivs i egen regi. Även vid Kevinge senior-/trygghetsboende sker tillagning av matlådor samt lunchmåltider till restaurangen/Värdshuset.

Som framgår föreslås att måltider till Nya korttidsboendet tillagas och distribueras från Stocksundsgården.

Förslaget medför, med hänsyn till kökens rådande status, att samtliga aktuella tillagningskök renoveras och rustas upp för att kunna klara krav på funktioner, men också krav i rådande livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning. Förslaget följer i figur 4.

Övriga förutsättningar gällande avtal om måltidsleveranser är oförändrade.

Figur 4: Förslag 1 – Fortsatt produktion i nuvarande tillagningskök som renoveras



Produktionstekniken i förslaget är fortsatt CookServe, varm konventionell tillagning med varmhållning fram till servering. Undantag är matlådor till ordinärt boende som fortsatt levereras kylda från Kevinge tillagningskök.

Effekter som förslag 1 medför är;

- Samtliga kök klarar krav i lagstiftningen – både livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning.
- Förhöjd kvalitet i produktionen med funktionell och anpassad maskinell utrustning. Möjligheter att kunna säkerställa måltidens livsmedelshygieniska kvalitet.
- Ökad effektivitet på grund av modern utrustning som även medverkar till förändrade arbetsmetoder.
- Driftkostnader el, vatten värme – minskar
- Minskade kostnader i tillsynsavgifter då de aktuella tillagningskökens standard ökar och därmed fullvärdiga som livsmedelslokaler.
- Förbättrad arbetsmiljö för anställda i jämförelse med nuvarande - ökade möjligheter att rekrytera utbildad personal.
- Socialförvaltningen, Vård och omsorg- får en framtida professionell och hållbar måltidsproduktion.

Förslag 1 – Beräknad investering i kökslokaler är 24,1 miljoner, inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

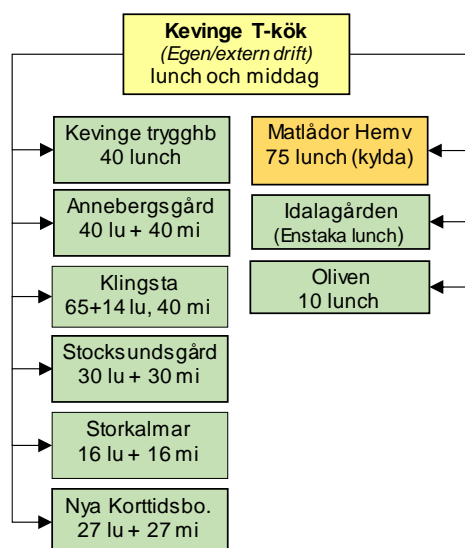
5.2

Förslag 2 – All tillagning för VO samordnas i Kevinge seniorboendes tillagningskök som renoveras

I detta förslag samordnas all måltidsproduktion för vård- och omsorg till ett tillagningskök och vid Kevinge senior-/trygghetsboende. Tillagningsköket renoveras och rustas upp samt tillförs en yta som medför det totala behovet av bruks-/köksyta om 150 m², samt yta för vagnhall 20 m² där transportvagnar ställs upp. Därmed en tillbyggnad motsvarande ca 48 m². En tillbyggnad bedöms här vara mest relevant då tillagningsköket idag är placerat på entréplan och övriga förutsättningar som behövs finns genomförbara i anslutning till köket.

Förslaget innebär att även måltider till Storkalmar och Nya korttidsboendet tillagas och distribueras från Kevinge. Förslaget följer i figur 5.

Figur 5: Förslag 2 – All tillagning samordnas till Kevinge tillagningskök som renoveras



Produktionstekniken i förslaget är fortsatt CookServe, varm konventionell tillagning med varmhållning fram till servering. Undantag är matlådor till ordinärt boende som fortsatt levereras kyllda.

Effekter som förslag 2 medför är;

- Köket renoveras/rustas upp och tillförs yta, klarar därmed krav i både livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning.
- Samtliga måltider produceras och levereras från ett tillagningskök - Kevinge senior-/trygghetsboende.
- Måltider och måltidskomponenter, levereras direkt till vårdavdelning och avdelningskök, som anpassas för att kunna ta emot och servera måltider.
- Samordning av inköp livsmedel och övriga varor – minskning totalt när det gäller kostnader för livsmedel och förbrukningsvaror.
- Förhöjd kvalitet med funktionell och anpassad maskinell utrustning. Möjligheter att kunna säkerställa måltidens livsmedelshygieniska kvalitet.
- Driftkostnader el, vatten värme – minskar jämfört med nuläget
- Ökad effektivitet på grund av modern utrustning som även medverkar till förändrade arbetsmetoder.
- Minskat behov av personal i köken – ökad insats på vårdavdelning motsvarande vad som sker idag vid Storkalmar – vårdpersonal måste ges adekvat utbildning.
- Ökade interna transporter för leverans av måltider från Kevinge tillagningskök till mottagande enheter/boenden. Samtidigt totalt en minskning av externa transporter från samtliga leverantörer av livsmedel och varor till tidigare tillagningskök, som i detta förslag inte kommer ha någon måltidsproduktion längre.
- Förbättrad arbetsmiljö för anställda i jämförelse med nuvarande. Ökade möjligheter att rekrytera utbildad personal till T-köket
- Övriga kökslokaler kan avvecklas och anpassas/nyttjas för andra verksamhetsbehov.
- Minskade kostnader i tillsynsavgifter då de Kevinge tillagningsköks standard ökar, och övriga tillagningskök med bristande status avvecklas.
- Socialförvaltningen, Vård och omsorg- får en framtida professionell och hållbar måltidsproduktion.

Förslag 2 – Beräknad investering i kökslokalen är 9,3 miljoner, inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

5.3

Förslag 3 – All tillagning för VO samordnas i tillagningskök vid Nya korttidsboendet

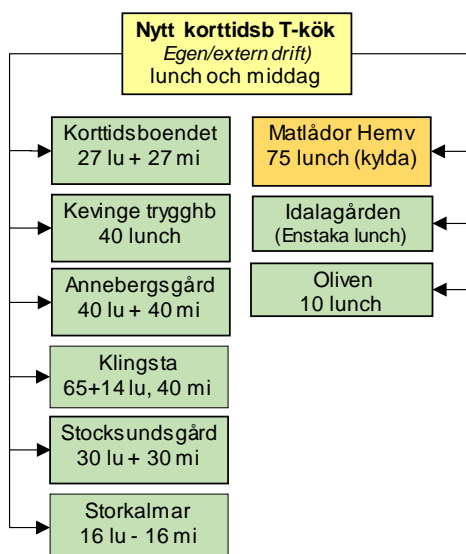
I detta förslag 3 samordnas all måltidsproduktion för vård- och omsorg till ett tillagningskök och vid Nya korttidsboendet som står inför byggnation. Tillagningsköket byggs med en bruksyta om 150 m², samt yta för vagnhall 20 m² där transportvagnar ställs upp.

I detta förslag tillagas och distribueras måltider till Storkalmar och även Kevinge senior-/trygghetsboende.

Produktionstekniken är även i detta förslag fortsatt CookServe, varm konventionell tillagning med varmhållning fram till servering. Undantag är matlådor till ordinärt boende som ska levereras kyllda.

Förslaget följer i figur 6 på nästkommande sida.

Figur 6: Förslag 3 – All tillagning samordnas vid nytt tillagningskök - korttidsboendet



Effekter som förslag 3 medför är:

- Samtliga måltider tillagas och distribueras från ett nytt tillagningskök med anpassade och optimala förutsättningar, sett till såväl funktion, livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning.
- Måltider och måltidskomponenter, levereras direkt till vårdavdelning och avdelningskök, som anpassas för att kunna ta emot och servera måltider.
- Samordning av inköp livsmedel och övriga varor – minskning totalt när det gäller kostnader för livsmedel och förbrukningsvaror.
- Förhöjd kvalitet med funktionell och anpassad maskinell utrustning. Livsmedelshygienisk kvalitet kan säkerställas.
- Driftkostnader el, vatten värme – minskar jämfört med nuläget.
- Ökad effektivitet på grund av modern utrustning som även medverkar till förändrade arbetsmetoder.
- Minskat behov av personal i köken – ökad insats på vårdavdelning motsvarande vad som sker idag vid Storkalmar – vårdpersonal måste ges adekvat utbildning.
- Ökade interna transporter för leverans av måltider från aktuellt tillagningskök till mottagande enheter/boenden. Samtidigt totalt en minskning av externa transporter från samtliga leverantörer av livsmedel och varor till tidigare tillagningskök, som i detta förslag inte kommer ha någon måltidsproduktion längre.
- Förbättrad arbetsmiljö för anställda i jämförelse med nuvarande. Ökade möjligheter att rekrytera utbildad personal till T-köket
- Övriga kökslokaler kan avvecklas och anpassas/nyttjas för andra verksamhetsbehov.
- Minskade kostnader i tillsynsavgifter då nytt tillagningskök tas i bruk med fullvärdig standard, och övriga tillagningskök med bristande status avvecklas.
- Socialförvaltningen, Vård och omsorg- får en framtida professionell och hållbar måltidsproduktion.

Förslag 3 – Beräknad investering i kökslokalen är 11,1 miljoner, inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Förslag 4 – Måltider tillagas och distribueras från Vasaskolans tillagningskök

Förslaget innebär att samtliga måltider till aktuella boenden samt övriga verksamheter, produceras vid Vasaskolans tillagningskök och distribueras till vardera enheten. Vasaskolan med sin nuvarande volym har idag på grund av senare års minskade volymer, kapaciteter att inrymma den volym som är aktuell för vård- och omsorgsboenden och verksamheter som framgår i övriga förslag ovan.

Produktionstekniken i förslaget är fortsatt CookServe, varm konventionell tillagning med varmhållning fram till servering. Undantag är matlådor till ordinärt boende som fortsatt levereras kylda – tillräcklig nedkylningskapacitet krävs och packningsmaskin för 1-portionsmåltider.

Efter DD:s besök i Vasaskolans tillagningskök, så görs en bedömning att en mindre utbyggnad om ca 20 m² behövs för att kunna inrymma transportvagnar för att distribuera måltider och måltidskomponenter till aktuella boenden och övriga verksamheter.

(Bruksytan i Vasaskolans tillagningskök är idag 162,8 m², exklusive personalens hygien- och omklädningsrum, som är förlagt i källarplan).

Idag har Vasaskolans tillagningskök produktion under terminstid, måndag – fredag, vilket betyder att tillagning måste ske till vård- och omsorgsboenden även lördag, söndag och helgdagar, 365 dagar året om.

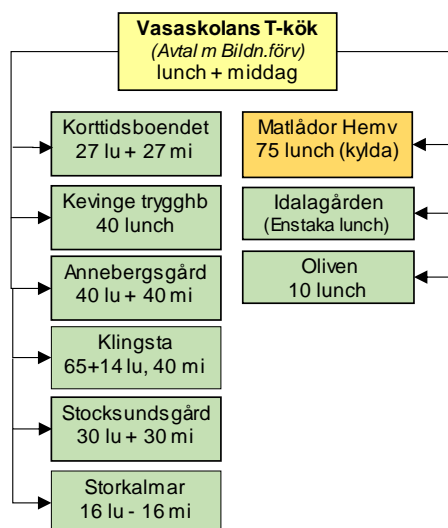
Såvida köket inte på sikt ställs om och anpassas för kyld måltidsproduktion, vilket i nuläget inte av DD ses som ett alternativ.

Ett tydligt avtal om förutsättningar för aktuella måltider tecknas i samverkan med Utbildningsnämnd, Bildningsförvaltning som därmed kommer inneha ansvar och "värdskap" också för måltidsverksamheten inom vård- och omsorg.

Detta förslag innebär att Socialnämnd och Socialförvaltning, ej kommer ha driftansvar för måltidsproduktion inom vård- och omsorg, därmed en förflyttning av ansvar för måltidsverksamheten, men naturligtvis fortsätta ha löpande dialog och kontakt i rollen som "kund".

Förslaget för tillagning och distribution av måltider följer i figur 7.

Figur 7: Förslag 4 – Tillagning och distribution av måltider från Vasaskolans T-kök



Förslag 4 – Beräknad investering utbyggnad/vagnhall bedöms till ca 1,1 miljoner inkluderat inventarier.

Utöver tillkommer ev. nedkylningsutrustning samt packningsmaskin.
Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Effekter som förslag 4 medför är:

- Samtliga måltider produceras och levereras från ett tillagningskök, Vasaskolan.
- Utbildningsnämnd och förvaltning, har fortsatt värdskap och driftansvar för måltidsverksamheten inom vård- och omsorg.
- Måltider och måltidskomponenter, levereras direkt till vårdavdelning och avdelningskök, som anpassas för att kunna ta emot och servera måltider.
- Kostnader för måltidsproduktion och distribution av måltider till vård- och omsorg utifrån tydliga riktlinjer och förutsättningar förhandlas och avtalas - prismodell bör användas som har sin grund i faktiska kostnader.
- Behov av ev. livsmedel och förrådsvaror på vårdavdelning/mottagande enheter bör kunna ske via Vasaskolans kök och levereras samtidigt med måltidsleveranser.
- Minskat behov av personal – ökad insats på vårdavdelning motsvarande vad som sker idag vid Storkalmar – vårdpersonal måste ges adekvat utbildning. Visst behov/omflyttning kan bli aktuellt till Vasaskolans kök.
- Personal i tillagningsköken (egen regi) kan bli överflödiga och behöver erbjudas annan sysselsättning.
- Ökade interna transporter för leverans av måltider från aktuellt tillagningskök till mottagande enheter/boenden.
Samtidigt totalt en minskning av externa transporter från samtliga leverantörer av livsmedel och varor till tidigare tillagningskök, som i detta förslag inte kommer ha någon måltidsproduktion längre.
- Kökslokaler vid vård- och omsorgsboenden kan avvecklas och anpassas/nyttjas för andra verksamhetsbehov. Därmed inga driftkostnader för köksproduktion - el, vatten värme. Ej heller kostnader i tillsynsavgifter då tillagningskök med bristande status avvecklas.

5.5 **Förslag 5 – Vasaskolan tillagar till Nya korttidsboendet, övrig tillagning sker vid Klingsta vård- och omsorgsboende**

Detta femte förslag innebär att måltider till nya korttidsboendet tillagas och distribueras från Vasaskolans tillagningskök, detta med hänsyn till geografisk närhet mellan boendet och skolan.

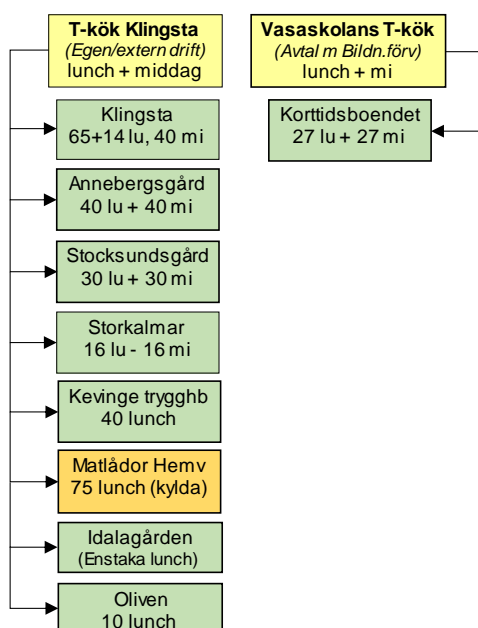
Övrig tillagning sker i förslaget vid Klingsta omsorgsboendes tillagningskök. Köket vid Klingsta renoveras och rustas upp samt tillförs en yta som medför det totala behovet av bruks-/köksyta om 150 m², samt yta för vagnhall 20 m² där transportvagnar till mottagande enheter ställs upp.

Möjligheter finns i detta förslag att öppna upp och använda intilliggande yta som idag på ritningsskiss benämns samlingsrum/bibliotek/matrum etcetera. Härmed behövs inte någon tillbyggnad, men omflyttning av funktioner inom fastigheteten för aktuellt behov av ytor. Kökets nuvarande placering är i källarplan vilket bör beaktas när det gäller varumottagning av livsmedel och förbrukningsvaror samt vid distribution och hantering transportvagnar.

Produktionstekniken i förslaget är fortsatt CookServe, varm konventionell tillagning med varmhållning fram till servering. Undantag är matlådor till ordinärt boende som fortsatt levereras kylda, vilket precis som i övriga förslag kräver nedkylningskapacitet samt packningsmaskin för 1-portionmåltider.

Förslaget för tillagning och distribution av måltider följer i figur 8.

Figur 8: Förslag 5 – Tillagning och distribution av måltider från Vasaskolans T-kök samt Klingsta omsorgsboende



Effekter som förslag 5 medför är;

- Köket vid Klingsta renoveras/rustas upp och tillförs yta, klarar därmed krav i både livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning.
- Samtliga måltider produceras och levereras från ett tillagningskök – Klingsta omsorgsboende.
- Måltider och måltidskomponenter, levereras direkt till vårdavdelning och avdelningskök, som anpassas för att kunna ta emot och servera måltider.
- Samordning av inköp livsmedel och övriga varor – minskning totalt när det gäller kostnader för livsmedel och förbrukningsvaror.
- Förhöjd kvalitet med funktionell och anpassad maskinell utrustning. Möjligheter att kunna säkerställa måltidens livsmedelshygieniska kvalitet.
- Driftkostnader el, vatten värme – minskar jämfört med nuläget
- Ökad effektivitet på grund av modern utrustning som även medverkar till förändrade arbetsmetoder.
- Minskat behov av personal i köken – ökad insats på vårdavdelning motsvarande vad som sker idag vid Storkalmar – vårdpersonal måste ges adekvat utbildning.
- Ökade interna transporter för leverans av måltider från Klingsta tillagningskök till mottagande enheter/boenden. Samtidigt totalt en minskning av externa transporter från samtliga leverantörer av livsmedel och varor till tidigare tillagningskök, som i detta förslag inte kommer ha någon måltidsproduktion längre.
- Förbättrad arbetsmiljö för anställda i jämförelse med nuvarande. Ökade möjligheter att rekrytera utbildad personal till T-köket
- Övriga kökslokaler kan avvecklas och anpassas/nyttjas för andra verksamhetsbehov.

- Minskade kostnader i tillsynsavgifter då de Klingsta tillagningsköks standard ökar, och övriga tillagningskök med bristande status avvecklas.
- Socialförvaltningen, Vård och omsorg- får en framtida professionell och hållbar måltidsproduktion.

Förslag 5 – Beräknad investering i kökslokalen är 8,5 miljoner,
inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Vid Vasaskolans tillagningskök bedöms inte några investeringar beroende av att volymen är så pass liten, enligt DD bör inrymmas inom befintliga förutsättningar och lokaler.

Ytterligare faktorer och ämnen som i övergripande berörts i diskussion under utredningsarbetet har varit:

Alternativ som diskuterats när det kökslösning har varit Tallgårdens äldreboende, som idag drivs av Blomsterfonden. Här finns idag ett kök som ej används vare sig av Blomsterfonden eller av någon annan.

Danderyds gymnasium lånade detta kök för ca 3 år sedan när de renoverade sitt kök på gymnasiet. Fastighetsförvaltare klargör ytterligare;

”Gällande fråga om vem som betalar hyra och vem som äger och förvaltar kökslokalen så ges följande svar: Kommunen äger och förvaltar. Hyran för lokaldelen är inte satt efter antalet hyrda kvadratmeter utan helt efter antalet platser, vilket innebär att oavsett om köket ingår eller inte skulle hyran vara oförändrad sett till hur man bestämt hyran. Anledningen till detta var att det var på samma sätt som ersättningen för lokalerna var satt, så det var ett nollsummespel.

Syftet med LOV är sedan att verksamhetsutövaren ska ha rådgivning över de lokaler som avser verksamheten, i vårt fall via ett hyresavtal.”

Fråga som även lyfts vid möte med Socialnämnden den 14 juni, är om möjligheten att låta en entreprenör få uppdraget att ta över all tillagning och distribution av måltider till vård och omsorg. Denna fråga bör enligt DD utredas mer men är naturligtvis fullt möjligt och där policy och riktlinjer då är till fördel att ha ”på plats”.

5.6 **Komplettering av information till förslagen**

I samtliga förslag och beräknande investeringar så har befintliga köks-/bruksytor kompletterats med 10 m² per köksenhet/tillagningskök, då hygien-/omklädningsrum för kökets personal inte ingår i mottagna uppgifter om ytor.

Betydande när det gäller renovering, om-/nybyggnation av kökslokaler är att tillräcklig kapacitet beräknas när det gäller ventilation och drift – el, reservkraft och vatten. Vidare måste det finnas fettavskiljare och även den med rätt avvägd kapacitet.

Som ett tillägg i syfte att ge kunskap, så framgår sist i detta dokument (bilaga 1) ”Riktlinjer för nybyggnation” av kökslokal/storkök.

Avgörande när det gäller samordning till ett tillagningskök är att tillräcklig yta avsätts för varumottagning där även avemballering sker, samt hantering av transportvagnar i distribution av måltider.

Samtliga förslag som beskrivs ovan är genomförbara och med de insatser som då krävs. Investeringen bör enligt DD dock ställas i relation till volymen som bedöms vara aktuell nu och hur den kommer förändras de närmast kommande åren. Nedan följer en tabell där förslagen framgår och med beräknad investering:

Figur 9: Sammanställning förslag och beräknad investering

Förslagen med behov/ insatser:	Prel. investering mkr:
1 - Tillagning samtl. nuvarande kök	24,1
2 - Tillagning Kevinge	9,3
3 - Tillagning nya korttidsboendet	11,1
4 - Tillagning Vasaskolan	1,1
5 - Tillagning Klingsta + Vasaskolan	8,5

Vad som beräknas är en preliminär uppskattning av kostnad, först när planlösningen och samtliga förutsättningar är klarlagda kan en exakt kalkyl tas fram om mer specifika kostnader.

Tillkommande kostnad som blir aktuellt i förslagen 2–5, där samordning till ett tillagningskök sker, är inköp av transportvagnar. Här bör inledningsvis en avstämning göras kopplat till om något ramavtal i Danderyds kommun finns med leverantör.

En inventering bör även göras när det gäller avdelningsköken på vård- och omsorgsboenden och vilka insatser/behov (kyl, frys, förvaring, vask, beredningsyta, hantering matavfall etc.) som finns när det gäller att kunna ta emot och slutbereda måltider inför servering.

Personal- och livsmedelskostnader i förslagen

I förslagen 2, 3, 5 sker en minskning när det gäller behovet av antal tjänster i jämförelse med nuvarande budgeterad personalbemanning. Preliminärt bedöms en minskning med 40–50 % och detta beroende av centralisering till ett tillagningskök, men också hur beslut om en framtida köks- och måltidslösning kommer se ut.

När det gäller förslaget 4 där tillagning sker vid Vasaskolans kök så bör en dialog föras om behovet av ytterligare personal och att ev. ta över/anställa personal från vård- och omsorgs tillagningskök.

Även livsmedelskostnaderna kommer minska då inköp kommer centraliseras till endast ett tillagningskök och sker samordnat. Här bedöms en preliminär minskning om ca 55–60 % i jämförelse med nuvarande budgeterad livsmedelskostnad. *Ingen hänsyn har här tagits till ev. ytterliga kommande prisökningar på grund av inflation eller annan oförutsedd händelse.*

6. Slutsats och förslag nästa steg

I uppdragsbeskrivning och förfrågan för utredningen så framgår att Socialnämnden vill få utrett frågan om ett gemensamt tillagningskök för samtliga omsorgsboenden där måltidsverksamhet är aktuellt.

Av förslagen som utredningen tagit fram visar tydligt på de möjligheter som finns när det gäller ett centralt tillagningskök inom vård- och omsorg. I förslagen redogörs även för konsekvenser beträffande såväl kvalitetsmässig, verksamhetsmässig som ekonomisk påverkan. Konsekvenser vid förändringar i förslagen är också att omfördelning av resurser och en tydlig struktur för distribution och logistik krävs, att viss övertalighet uppstår och på sikt ett minskat behov av kökslokaler – där nya "lokalnyttjare" krävs.

Danderyds kommun, i likhet med andra kommuner och regioner i Sverige bedöms av SKR (Sveriges kommuner och regioner) på grund av effekter av pandemin men även orosfaktorer på grund av kriget i Ukraina, få ett ansträngt ekonomiskt läge de närmsta åren med minskade skatteintäkter. Detta kommer ställa krav på helt nya arbetssätt, strukturer för köksproduktion och system för övrigt, men där till exempel digitaliseringen kan visa på nya möjligheter.

Med detta bör fortsatt både varm tillagningsteknik (CookServe) där det är möjligt inom ramen för varmhållningstider, och kylda matlagningstekniken CookChill användas för att skapa möjligheter, att kunna erbjuda nylagade måltider på tider som följer matgästers önskemål. Detta bör beaktas även i arbetet med köksstruktur och kommande plan för beredskap vid kris och oförutsedd händelse, vilket bör ske i samverkan med Utbildningsnämnd, Bildningsförvaltningen.

En hög kvalitet i måltidsupplevelse för varje gästkategori påverkas till stora delar av tillagningsförfarandet, men även servering, lokal och bemötande är viktiga faktorer för varje gästs; äldre, vårdtagares och individs måltidsupplevelse.

En gemensam policy som via kommunledningen ska tas fram och som DD hoppas inte dröjer, kommer ge grunder för ökat fokus, engagemang och delaktighet till måltidsprocessen och måltidsuppdraget inom såväl vård- och omsorg som övriga måltidsverksamheter vid förskola och skola. Vid intervju har i utredningen uttryckts följande: "Måltidsverksamheten i kommunen måste synas – matfrågan måste lyftas och ges större pondus", vilket DD har full samsyn i.

Riktlinjer till måltidspolicyn kommer sedan klargöra förutsättningar om hur måltidsuppdraget ska bedrivas inom såväl vård- och omsorg, som i hela kommunen där måltider tillagas och serveras.

En framtida måltidsverksamhet i Danderyds kommun om den fortsatt ska vara kvalitativ och kostnadseffektiv samt drivas i kommunens egen regi, bör samordnas i en kommunövergripande måltidsorganisation. Ett chefskap med helhetsperspektiv och fokus på utveckling är avgörande för kommunens framtida måltidsförsörjning.

Kortfattat om nästa steg efter utredningen

1. Framtagande av policy inkluderat en strategi för tillagning och distribution av måltider i Danderyds och därefter riktlinjer samt handlingsplan för måltidsverksamheten inom vård och omsorg.
2. Beslut om framtida köksstruktur inom vård- och omsorg, relaterat investeringar i förslagen.
3. Förutsättningar i avtal med extern entreprenör och måltidsleverantör bör revideras och uppdateras.
4. Initiera arbete och process när det gäller organisation och form för kommunövergripande samverkan när det gäller måltidsverksamhet.

DD utgör gärna resurstöd även i fortsatt förändrings- och utvecklingsarbete.

Dokument- och referensförteckning

- Budget 2023 och plan 2024–2025 (fastställd av KF den 7 nov 2022)
- Kommunens vision - Sveriges bästa kommun att leva, bo och verka i.
- Policy för inköp, upphandling och avrop (uppdaterad i KF 2021-02-22)
- Policy för krisberedskap, om kommunens övergripande mål och inriktning (uppdaterad i KF 2020-12-07).
- Sammanträdesprotokoll från möten SN
- Budget 2023 och utfall 2022 för livsmedel och personal
- Organisation vård- och omsorg egen regi 2023-05-29
- Avtal Storkalmar
- Kleins Menypolicy
- Avtal Vårdshuset
- Kontinuitetsplan livsmedelsförsörjning vård-omsorgsboende om ej el på 72 timmar.
- Exempel på livsmedel att ha på lager om det inte finns någon el
- Skisser för köken – Annebergsgården, Klingsta, Stocksundsgården, Storkalmar, Vasaskolan.
- Gränsdragningslista
- Dokument – utredning kökstyper korttidsboende
- Danderyd.se
- Livsmedelsverket.se
- Fotobilder från besök/observationer kökslokaler

Riktlinjer för nybyggnation

Planeringen av ett storkök innehåller många steg och på vägen dit krävs ett antal beslut om vilken väg man ska gå. Höga krav ställs på lokalers rätta planlösning, produkt- och personalflöden för att minimera risker för korskontamination, förorening eller överföring av smitta. I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 art 17, 18 och 19 (om allmänna principer och krav för livsmedelshygien) nämns krav som ligger till grund för att skapa riskfria kökslösningar.

I Sverige föreligger en lagstadgad skyldighet för alla livsmedelsföretag att utöva skogentillsyn. Efter EU-inträdet har den svenska lagstiftningen anpassats till principerna i HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), riskanalys och kritiska styrpunkter. Detta innebär att varje både befintligt och nytt kök ska identifiera tänkbara hygieniska risker i sin livsmedelshandling och produktion. Hygienreglerna utgår från gäster och konsumenters självklara rätt till säkra livsmedel.

Vad säger lagstiftningen och vad innebär det?

Nedan ges som ett förtydligande information om de regler som gäller för livsmedelslokaler när det gäller ansvar för livsmedelssäkerhet och underhåll av lokaler och utrustning. Danderyds kommun är här "livsmedelsföretagare" när det anges nedan:

Om ansvar för livsmedelssäkerhet:

Utarbetande, spridning och användning av riktlinjer (Artikel 7 i förordning EG nr 852/2004)

Medlemsstaterna skall [...] uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna. [...] Spridning och användning av både nationella riktlinjer och gemenskapsriktlinjer skall främjas. Livsmedelsföretagare får dock frivilligt använda dessa riktlinjer.

Ansaret för livsmedelssäkerheten (Artikel 1, punkt 1a i förordning EG nr 852/2004)

Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagarna.

Livsmedelsföretagares skyldigheter (Artikel 17 i förordning EG nr 178/2002)

1. Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

Allmänna och särskilda hygienkrav (Artikel 4 i förordning EG nr 852/2004)

2. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som ligger efter de led för vilka punkt 1 är tillämplig [punkt 1 avser primärproduktionen, författarens anmärkning] skall uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004.

3. Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:

- a) Uppfyllande av mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
- b) Nödvändiga förfaranden för att uppfylla de mål som fastställts för att uppnå denna förordnings syften.
- c) Uppfyllande av temperaturkriterier för livsmedel.
- d) Upprätthållande av kylkedjan.
- e) Provtagning och analys.

6. Livsmedelsföretagare får använda de riktlinjer som anges i artiklarna 7, 8 och 9 som ett stöd för att uppfylla sina skyldigheter enligt denna förordning.

Underhåll av lokaler och utrustning:

Allmänna regler för livsmedelslokaler (KAPITEL I, Bilaga II till förordning EG nr 852/2002)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall:
 - a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.

Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (Kapitel II i Bilaga II till förordning EG nr 852/2002)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
 - a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.
 - b) Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.
 - f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

Utrustningskrav (Kapitel V i Bilaga II till förordning EG nr 852/2002)

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
 - b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.
 - c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

Syfte med vad som framgår ovan ska hjälpa till att uppfylla krav i följande förordningar, mer om innehåll i EG-förordningarna beskrivs via följande länkar:

[EG-förordning nr. 178/2002, Livsmedelsverket](#)

[EG-förordning nr. 852/2004, Livsmedelsverket](#)

[EU-förordning nr. 1169/2011, Livsmedelsverket](#)

[Livsmedelsverkets föreskrifter \(LIVSFS 2014:4\) om livsmedelsinformation](#)