

Jonas Sundling

Socialnämnden 2022-10-26

Uppdrag Kök på korttidsboende

Ärende

Socialnämnden gav vid nämndens sammanträde den 26 september 2022 socialförvaltningen i uppdrag att för nämndens räkning reda ut begreppen tillagningskök, mottagningskök och avdelningskök. Nämnden önskar vidare information om vilken verksamhetsmässig samt ekonomisk påverkan respektive kök ger samt förvaltningens bedömning kring de olika alternativen för de enskilda hyresgästerna.

Uppdraget ska redovisas till socialnämnden den 26 oktober 2022.

Socialförvaltningens förslag till beslut

Socialnämnden noterar till protokollet förvaltningen svar på uppdraget om kök på korttidsboende.

Socialnämnden beslutar godkänna föreliggande planering med avdelningskök på planerat korttidsboende.

Socialnämnden beslutar att uppdra till åt förvaltningen att för nämndens räkning utreda frågan om ett gemensamt tillagningskök för kommunens vård och omsorgsverksamheter i egen regi.

Nämnden önskar vidare information om vilken kvalitetsmässig, verksamhetsmässig samt ekonomisk påverkan en sådan organisation skulle ha jämfört med nuvarande organisation.

Uppdraget redovisas till socialnämnden vid nämndens sammanträde den 22 mars 2023.

Socialförvaltningens utredning

Socialförvaltningen redogör nedan för Sveriges kommuner och regioners (SKR) definitioner av olika typer av kök aktuella för ärendet.

Socialförvaltningen har i detta tjänsteutlåtande kompletterat SKR:s definitioner genom ytterligare information inhämtat av storkökskonsult från Peggie Ule AB som är rådgivande i byggprojektet. Samt den utredning om kökstyper som genomförts på uppdrag av tekniska kontoret inom ramen för projektet som ligger som bilaga.

Tillagningskök

Kök med hög tillredningsgrad utrustat för att tillaga hela måltider på plats och som i huvudsak tillagar mat till en lokal restaurang eller matsal. Tillagningskök kan även leverera mat till enheter i direkt anslutning till köket eller till flera olika, geografiskt spridda enheter. Ofta tillagas huvudkomponenten i tillagningsköket och mottagningsköket kompletterar med resterande måltidstillbehör. Alternativt levereras måltiden komplett till ett serveringskök eller till exempel till ordinärt boende inom äldreomsorgen. (SKR:s definition)

Om all mat skulle lagas från grunden på respektive avdelning behöver det vara stängda kök för att inte hygien ska brytas om annan personal eller boende kommer in i köket. Det skulle dessutom kräva andra rum så som omklädningsrum med egen toalett, extra tvättställ inne i köket, ytterligare förvaring och bättre separering av disk samt tillförsel av mer dagsljus, då köken på varje avdelning skulle behöva uppnå samtliga krav för ett tillagningskök. Detta sammantaget gör att köken bedöms behöva ytterligare ca 50 procent golvyta mot hur köken är ritade idag.

Upprättande av ett centralt tillagningskök på korttidsboendet innebär att en yta om ca. 80–100 kvm behöver frigöras vilket innebär att annan yta behöver utgå. Se förslag utritat på sidan 4 i bilaga 1. ”Utredning kökstyper”.

Ritningen ger exempel på två tänkbara placeringar på nedre plan. Det ena förslaget innebär att den planerade gemensamhetslokalen samt personalens omklädningsrum försvinner och det andra förslaget medför att gymnastiksal och tvättstugor behöver tas bort eller placeras på någon annan plats i fastigheten.

Ett tillagningskök på korttidsboendet skulle kunna ge underlag till en heltidstjänst i och med att uppdraget inkluderar både lunch och middag. Det är dock konsultens erfarenhet att duktiga kockar vill jobba i team vilket ofta resulterar i två tjänster som arbetar i köket vilket är en dyr lösning. På helgen skulle en kall måltid per dag delvis lösa personalfrågan och ändå bibehålla en god kvalitet.

Verksamhetens storlek är dock så liten att organisationen kring matlagningen blir mycket sårbar.

Ett tillagningskök på plats i verksamheten skulle ha i uppdrag att tillaga mat som sedan skickas till avdelningarna i kantiner medan serveringsköken på avdelningarna ansvarar för att tillreda frukost och mellanmål.

En fördel med tillagningskök är att maten kommer nylagad till avdelningarna att jämföras med leveranser som i vissa fall kan vara långa. Leveranser kan dock regleras vid upphandling avseende såväl avstånd som kvalitet på både själva leveransen och kvalitén på maten och om den ska levereras varm eller kall.

Mottagningskök

Kök med begränsad tillredning av livsmedel som tar emot, serverar eller distribuerar huvudkomponenterna och tillhör till måltiden från ett tillagningskök. Mottagningskök tillagar ofta potatis, ris, pasta och sallad. Ett mottagningskök kan ta emot varm, kyld eller fryst mat för vidare beredning. Mottagningsköket kan ha lokal restaurang eller matsal i anslutning till köket. (SKR:s definition)

I ett mottagningskök kan inte rå fågel, fisk eller kött beredas eller tillagas med mindre än att råvaran kommer i en sluten kantin och direkt kan placeras i ugn. Detta kräver dock särskilda ytor för hantering och rengöring vilket motsvarar kraven för ett tillagningskök och bedöms ta motsvarande yta i anspråk.

En fördel med mottagningskök är att maten kommer nylagad till avdelningarna att jämföras med leveranser som i vissa fall kan vara långa. Leveranser kan dock regleras vid upphandling avseende såväl avstånd som kvalitet på både själva leveransen och kvalitén på maten och om den ska levereras varm eller kall.

Avdelningskök även kallat serveringskök

För de mindre kök som finns på vård- och omsorgsboendens avdelningar finns ingen definition motsvarande texten ovan. Dessa kök beskrivs mer användas för tillredning av frukost och mellanmål. Det finns dock rekommendationer för hur eventuell annan livsmedelshantering och tillagning ska ske. (SKR:s definition)

I nuläget är det på korttidsboendet planerat för serveringskök på varje avdelning dit mat är ska levereras antingen varm eller kall beroende på vilka krav som ställs i en upphandling av tillredning av mat samt matleveranser. I serveringsköken kan utöver hantering av färdiglagad mat som levereras även frukost och mellanmål tillredas. I serveringsköken kan personal koka gröt och kaffe men även baka och blanda till en sallad för att engagera de boende i dessa vardagliga men välkända momenten.

Konsultens bedömning är att det i de nuvarande planerade serveringsköken finns en begränsad bänk yta för tillagning av mat. Animalisk mat så som kött, fisk och fågel får inte tillagas rå då de ställer andra krav än vad serveringsköken kan nå upp till. Enligt konsulten är det inte realistiskt att verksamheten kommer att kunna laga mat i serveringsköken på avdelningarna.

Vidare är det konsultens erfarenhet att det som är viktigt för en positiv matupplevelse för de boende är att det doftar gott från tallriken och att få sitta tillsammans med andra vilket innebär att fokus bör ligga på att skapa en

trevlig måltidsmiljö i matsalen så att de äldre väljer att äta tillsammans även om de har valmöjligheten att äta i sina egna lägenheter.

Dofter av matos kan av erfarenhet lika gärna vara en negativ som en positiv upplevelse beroende på boendes preferenser. Förvaltningen har erfarenheter av att det rent av blir problem med obehag från starka dofter från mat, blommor och parfymer inom vård och omsorg.

Konsulten har även skickat med tankar och tips för kommunens arbete framåt i frågan om kök.

Enligt konsultens utlåtande är det svårt att utveckla serveringsköken på avdelningarna ytterligare och om mat ska lagas på plats är det bättre att satsa på ett tillagningskök.

Specialkost om någon är allergisk är svårt att hantera på små enheter. Sådan specialkost är bättre att köpa in för att få extra säkerhet att specialkosten inte kontamineras med annan mat.

Det är konsultens uppfattning att det är bättre att laga mat på en plats som kommunen rör över och sedan leverera maten till kommunens verksamheter. Detta möjliggör för kommunen att samla kompetens och erfarenhet av bra mat för äldre på en plats.

Vasaskolan har idag en överkapacitet i sitt kök men konsulten menar att skolmat och mat till vård- och omsorgsboende ställer olika krav. För äldre är det viktigt med variation samt att målgrupperna har olika matvanor. Korttidsboendet behöver även få middag tillagad vilket skolans kök inte är bemannad för.

Vid måltidsupphandlingar är det mycket viktigt att ställa noggrann kravspecifikation kring själva måltiden. En tydlig beskrivning av vad kommunen avser köpa in i form av variation och anpassningar till respektive boende, hur det serveras, presentation, kvalitet, bra råvaror. Det är även viktigt att krav ställa hur verksamheten ska kunna påverka och arbeta med återkoppling, vilka rätter som uppskattas, önskerätter mm.

Verksamhetsmässiga konsekvenser

Ett tillagningskök på plats skulle medföra korta leveranstider och säkerställa nylagad mat till avdelningarna. Kökets placering kommer dock inte medföra att dofter sprids på avdelningarna annat än vid servering vilket enligt konsultens och förvaltningens erfarenhet inte behöver vara en nackdel.

De möjliga placeringar som redogjorts för i genomförd utredning enligt bilaga 1 medför att korttidsboendet skulle behöva göra anpassningar som innebär att verksamheten förlorar sin samlingsal och personalens omklädningsrum alternativt verksamhetens träningsrum för de boende och andra viktiga funktioner som tex. tvättstugor.

Socialförvaltningen ser stora utmaningar med att säkerställa den kompetens som krävs för att tillaga mat på en så liten enhet som 27 platser. Småskaligheten gör verksamheten mycket sårbar vid personalfrånvaro vilket skulle ge verksamheten stora utmaningar att säkerställa mat till de boende på verksamheten.

Kommunens egen regi beskriver bemanningssituationen av kockar som mycket svår även oaktat pandemins utmaningar. Trots försök i flera omgångar har det inte gått att rekrytera vikarier för att ersätta kockar vid frånvaro, vilket medfört att verksamhetens måltidbiträden behövt gå in som ersättare för ordinarie kock vid frånvaro. Detta visar på att organisationen med tillagningskök även på större enheter än planerat korttidsboende blir sårbar vid personalfrånvaro.

Det är konsultens och förvaltningens bedömning att om varje måltid ska lagas på avdelningen så kommer det bli mycket svårt att lösa personalfrågan då arbetet inte når upp till en heltidstjänst men ändå kräver mycket kompetens. Tillagning av mat till äldre kräver en utbildad kock, då mat till äldre utöver beaktande av allergier även inkluderar specialkost så som särskilt energiberikad mat eller konsistensbaserade kosttyper om innefattar allt ifrån normalkost till timbal, gelé och flytande kost. Med 7 dagars schema med 2 mål om dagen blir det mycket svårt att hitta utbildad personal.

Socialförvaltningens yttrande

Det är socialförvaltningens uppfattning att huvudfokus bör ligga på den enskildes måltidsupplevelse. Presentationen av måltiden blir central för den enskildes upplevelse av matsituationen. Det vill säga dofter, variation och en vacker uppläggning på tallriken som stimulerar den enskildes sinnen.

Det är förvaltningens bedömning att grunden för en god måltidsupplevelse är en matlagning som håller hög kvalitet. Om måltider tillagas på plats och placeras i värmevagnar och körs upp till avdelningarna för att sedan läggas upp på tallrik och serveras den boende eller om maten tillagats i ett centralt cateringkök och transporterats till verksamheten i värmevagnar för att sedan läggas upp på tallrik och serveras den boende bedöms vara av marginell skillnad och kommer inte påverka den enskildes upplevelse av måltiden.

Tilltalande uppläggningar, personalens kompetens kring måltiden och ett tydligt måltidskoncept är av större vikt för måltidsupplevelsen och behöver säkerställas på verksamheten.

Utifrån de underlag som framkommit i utredningen gör förvaltningen den sammantagna bedömningen att det inte är möjligt att upprätta tillagningskök på respektive avdelning på det planerade korttidsboendet. Bedömningen är framför allt grundad i den utökning av avdelningskökens golvyta som skulle

behöva skapas samt den bemanning som skulle krävas för att tillaga mat separat på respektive avdelning.

Möjlighet att tillföra ett tillagningskök på entréplanet, kräver ytterligare teknisk utredning för att hämta in uppgifter på om det är möjligt att utöka fläktrum till den kapacitet som krävs för ett tillagningskök.

Om en teknisk utredning skulle påvisa att ett tillagningskök skulle vara möjligt behöver detta ändå ställas mot de ytor som i så fall skulle behöva utgå till förmån för ett tillagningskök.

Förvaltningen gör samma bedömning som konsulten i fråga om att det är bättre att laga mat på en plats som kommunen rör över och sedan leverera maten till kommunens verksamheter. Detta möjliggör för kommunen att samla specialistkompetens och erfarenhet av bra mat för äldre på en plats och samtidigt minska sårbarheten och tillförsäkra kommunens verksamheter en kontinuitet i såväl måltidskvalitet som leverans.

Mot bakgrund av ovanstående är det socialförvaltningens bedömning att förvaltningen inte rekommenderar ett införande av ett tillagningskök på planerat korttidsboende. Förvaltningen skulle på socialnämndens uppdrag kunna fortsätta att utreda frågan om ett gemensamt tillagningskök med stor kompetens och de personella resurser som behövs för att erbjuda de enskilda som bor på kommunens vård- och omsorgsboenden inklusive korttidsboendet närproducerad, vällagad, näringsriktig och god mat som levereras varm till verksamheterna vid varje måltid.

Ekonomiska konsekvenser

Medianlönen för en kock i Danderyds kommun är 31 000 kronor per månad enligt lönestatistik för Danderyds kommun från juni 2022.

En teknisk utredning av ventilationskapacitet och ytterligare uppdrag till arkitekt för att rita på nytt förslag till ritning skulle medföra en fördyring av projekteringskostnaderna. Vad detta skulle kosta är dock inte möjligt för socialförvaltningen att svara på.

Förvaltningen bedömer att det finns effektiviseringsvinster och möjlighet till kvalitetsökning av måltider till äldre genom en centraliserad organisation som även minskar kommunens sårbarhet jämfört med de små tillagningskök som finns på verksamheterna idag. Om förvaltningen får i uppdrag att utreda frågan kan ekonomiska effekter av en sådan organisation presenteras efter genomförd utredning.

Britt-Marie Ekström, socialdirektör

Handlingar i ärendet:

Tjänsteutlåtande uppdrag Kök på korttidsboende

Bilaga 1. Utredning kökstyper

Bilaga 2. Uppdrag från socialnämnden

Expedieras:

Kommunstyrelsen