

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

Socialnämnden 2023-09-25

Slutrapport utredning av gemensamt tillagningskök för vård och omsorg i egen regi

Ärendet

Socialnämnden gav vid nämndens sammanträde den 26 oktober 2022 socialförvaltningen i uppdrag 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.

Vid socialnämndens sammanträde den 13 februari 2023 gav nämnden förvaltningen ett kompletterande uppdrag att förvaltningen för nämndens räkning ska ta fram förslag på kost- och måltidsriktlinjer för målgruppen.

För att säkerställa bästa möjliga beslutsunderlag till socialnämnden har socialförvaltningen för detta utredningsuppdrag anlitat en extern konsult med mångårig erfarenhet av liknande utredningar för kommuner och regioner.

Utredningen presenterar fem förslag på hur socialnämnden kan gå vidare i frågan gällande måltidsproduktion för vård- och omsorg i egen regi. Socialförvaltningen söker nämndens inriktningsbeslut att fortsätta utreda alternativ två, fyra och fem i aktuell utredning.

Socialförvaltningens förslag till beslut

Socialnämnden antar förslag till inriktningsbeslut att fortsätta utreda förslag om måltidsproduktion enligt nedan;

Fördjupad utredning av förslag 2 – All tillagning för vård och omsorg samordnas från Kevinge trygghetsboendes tillagningskök som renoveras.

Fördjupad utredning av förslag 4 – All tillagning för vård och omsorg samordnas från Vasaskolans tillagningskök.

Fördjupad utredning av förslag 5 – Vasaskolan tillagar till det nya korttidsboendet, övrig tillagning sker vid Klingsta vård- och omsorgsboende som renoveras.

Utredning av ovanstående förslag ska återrapporteras till socialnämnden senast januari 2024.

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

Bakgrund

Socialförvaltningen har upphandlat DiningDevelopment Oeresund AB för uppdraget att ta fram ett beslutsunderlag till socialnämnden kopplat till utredningsuppdraget att utreda frågan om gemensamt tillagningskök för vård och omsorg i egen regi.

DiningDevelopment Oeresund AB har 20 års erfarenhet av konsulterande verksamhet med uppdrag för både offentlig och privat sektor.

Utredningen har innefattat datainsamling i form av dokumentstudier, intervjuer samt verksamhetsbesök. Underlaget ligger som grund för en nulägesbeskrivning, analys och förslag.

Socialförvaltning har fått uppgifter om att kommunstyrelsen har gett kommunledningskontoret i uppdrag att ta fram en kommunövergripande policy kopplat till kost och måltider. Socialförvaltningen gör bedömningen att framtagande av en kost- och måltidsriktlinjer inte bör föregå arbetet med framtagandet av en kommunövergripande policy. Socialförvaltningen avser att återkomma till socialnämnden så snart som möjligt med förslag på kost- och måltidsriktlinjer för nämndens verksamhetsområde så snart detta är möjligt efter en kommunövergripande policy är beslutad av kommunfullmäktige.

Socialförvaltningens utredning

Av genomförd utredning framgår att de äldre som serveras mat inom vård- och omsorgsboenden som drivs i egen regi är nöjda med maten. Det är god och bra mat som serveras och det finns ett engagemang hos anställda i köken att på olika sätt erbjuda matglädje.

Det framkommer i rapporten att Danderyds kommun saknar en måltidspolicy och verksamhetsanpassade riktlinjer för måltider inom vård och omsorg. Detta orsakar variation och ej likvärdiga förutsättning gällande tillagning och servering. Riktlinjer för mat och måltider i enlighet med socialnämndens tilläggsuppdrag till förvaltningen den 13 februari 2023 bör tas fram. Dock är det nödvändigt att riktlinjerna har sin grund i en kommunövergripande måltidspolicy för måltidsuppdraget.

Antalet måltider för produktion per dag och enhet i aktuella tillagningskök är för små för att idag kunna upprätthålla en driftmässigt lönsam och effektiv tillagning.

Tillagningsköken vid Stocksundsgården, Klingsta och Annebergs vård- och omsorgsboende är slitna, föråldrade och ej längre ändamålsenliga för den tillagning som sker. Detsamma gäller för köket på Kevinge trygghetsboende. Härmed uppstår det dagligen utmaningar för kökens personal att kunna säkerställa den livsmedelshygieniska kvalitén. Nuvarande status medför även att arbetsmiljön är tungrodd och till delar riskfylld, köksutrustning är även föråldrad och vid flera av köken uttjänt.

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

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.

Kommunen är idag sårbar när det gäller beredskap vid kris eller extra ordinär händelse kopplat till måltidsproduktion inom vård och omsorg då ingen av nuvarande kök har funktioner att fungera som beredskapskök.

Av rapporten framkommer att en kommungemensam måltidsorganisation bör realiseras. Måltidsverksamheten sammantaget är splittrad i Danderyds kommun med varierande eller otydlig styrning samt ej likvärdiga verksamhetsförutsättningar. Utveckling av måltidsfrågor, behovsanpassning och uppföljning bör fortsatt ske samlat och på en strategisk nivå.

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

Rapporten föreslår med hänsyn till hur Danderyds kommun och socialnämnden bedöms kunna avsätta investeringar i nya kökslokaler som möter krav och funktioner för den volym som ska tillagas, samt krav i rådande lagstiftning, att en anpassning till färre tillagningskök bör vara en fortsatt inriktning.

Samtliga förslag innebär att fortsatt varm tillagningsteknik så kallad "CookServe" sker för måltider till vård- och omsorgsboenden såväl som till det nya korttidsboendet inom ramen för att varmhållningstider upprätthålls samt att fortsätta med kyld matlagningsteknik så kallad "CookChill" används för de matlådor som produceras till personer med hemtjänst i ordinärt boende.

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.

Rapporten har tagit fram fem förslag utan rangordning på hur Danderyds kommun kan planera för en kostnadseffektiv måltidsproduktion som samtidigt säkerställer kvalitet och mer likvärdiga förutsättningar än vad som är möjligt idag.

Mål och ambitioner i förslagen har genomgående haft 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

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

- 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

Förslag 1 – Nuvarande förutsättningar – upprustning och renovering av samtliga tillagningskök

I förslaget sker produktion fortsatt i samtliga tre tillagningskök som drivs i egen regi. Även vid Kevinge trygghetsboende sker tillagning av matlådor samt lunchmåltider till restaurangen. I rapporten föreslås att måltider till det 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.

Beräknad investering i kökslokaler är **24,1 miljoner**,

inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Förslag 2 – All tillagning för vård och omsorg samordnas från Kevinge trygghetsboendes tillagningskök som renoveras

I detta förslag samordnas all måltidsproduktion för vård och omsorg till ett tillagningskök vid Kevinge 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.

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

Beräknad investering i kökslokaler är **9,3 miljoner**,

inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

Förslag 3 – All tillagning för vård och omsorg samordnas i tillagningskök vid det nya korttidsboendet

I detta förslag 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.

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.

Beräknad investering i kökslokaler är **11,1 miljoner**,

inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Förslag 4 – All tillagning för vård och omsorg samordnas 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 kyllda – tillräcklig nedkylningskapacitet krävs och packningsmaskin för 1-portionmåltider.

Efter konsultens 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.

Beräknad investering i kökslokaler är **1,1 miljoner**,

utöver tillkommer ev. nedkylningsutrustning samt packmaskin.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

Förslag 5 – Vasaskolan tillagar till det nya korttidsboendet, övrig tillagning sker vid Klingsta vård- och omsorgsboende

Detta förslag innebär att måltider till det 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 vård- och 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 etc. 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-portionsmåltider.

Beräknad investering i kökslokaler är **8,5 miljoner**,
inkluderat utrustning och inventarier.

Inga markarbeten, miljöhus eller lastbryggor omfattas i beräknad investering.

Socialförvaltningens bedömning

Det är socialförvaltningens bedömning att ett inriktningsbeslut från socialnämnden är nödvändigt för att rama in fortsatt utredning av tre av de fem förslagen.

Förslag 1

Socialförvaltningen har i tidigare tjänsteutlåtande om utredningsuppdrag gällande kök på korttidsboende daterat 2022-10-13, SN 2022/0140 redogjort för den egna regis sårbarhet kopplat till små tillagningskök kopplat till respektive vård- och omsorgsboende med anledning av såväl rekrytering av kockar och bemanning med vikarier på flera små enheter.

Detta tillsammans med de stora investeringsbehoven enligt förslag 1 gör att förvaltningen **inte föreslår** fortsatt utredning av detta alternativ.

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

Förslag 2

Socialförvaltningen noterar att två konsulter var för sig, i såväl denna utredning som vad som redogjorts i tidigare tjänsteutlåtande om utredningsuppdrag gällande kök på korttidsboende daterat 2022-10-13, SN 2022/0140 rekommenderat att måltidsproduktionen bör samordnas i syfte att samla kompetens och erfarenhet.

Med anledning av detta **föreslår** förvaltningen att fortsatt utredning av förslag 2 bör genomföras.

Förslag 3

Socialnämnden beslutade vid sitt sammanträde den 26 oktober 2022 att godkänna föreliggande planering av korttidsboende utan ett tillagningskök. Socialförvaltningen redogjorde i föreliggande underlag till beslutet, tjänsteutlåtande om utredningsuppdrag gällande kök på korttidsboende daterat 2022-10-13, SN 2022/0140 för de verksamhetsmässiga konsekvenser tillförande av ett tillagningskök skulle medföra.

Förvaltningen kvarstår i sin bedömning och **föreslår inte** en fortsatt utredning av förslag 3 som alternativ.

Förslag 4

Socialförvaltningen noterar att två konsulter var för sig, i såväl denna utredning som vad som redogjorts i tidigare tjänsteutlåtande om utredningsuppdrag gällande kök på korttidsboende daterat 2022-10-13, SN 2022/0140 omnämnt Vasaskolans kök som ett lämpligt tillagningskök för en ökad produktion av måltider så att de även kan leverera mat till vård- och omsorgsboenden såväl som matlådor till personer med hemtjänst som bor i ordinärt boende.

Detta tillsammans med de låga investeringsbehoven enligt förslag 4 gör att förvaltningen **föreslår** fortsatt utredning av detta alternativ.

Förslag 5

Socialförvaltningen noterar att två konsulter var för sig, i såväl denna utredning som vad som redogjorts i tidigare tjänsteutlåtande om utredningsuppdrag gällande kök på korttidsboende daterat 2022-10-13, SN 2022/0140 omnämnt Vasaskolans kök som ett lämpligt tillagningskök för en ökad produktion av måltider så att de även kan leverera mat till vård- och omsorgsboenden såväl som matlådor till personer med hemtjänst som bor i ordinärt boende.

Vidare bedömer förvaltningen att sårbarheten som tidigare nämnts kopplat till små tillagningskök kopplat till respektive vård- och omsorgsboende

Socialförvaltningen
Jonas Sundling

undviks genom att utreda frågan vidare att samla måltidsproduktionen till vård- och omsorgsboenden till en enhet.

Med anledning av detta **föreslår** förvaltningen att fortsatt utredning av förslag 5 bör genomföras.

Konsekvenser för barn och unga

Detta beslut bedöms inte medföra några konsekvenser för barn och unga.

Ekonomiska konsekvenser

Detta inriktningsbeslut syftar till att fokusera förvaltningens utredningsresurser till de förslag som bedöms som lämpligast ur en ekonomisk och kvalitativt perspektiv. Att redogöra för ekonomiska konsekvenser för de tre förslag som föreslås utöver de redovisade beräkningarna för respektive förslag vore att föregå en fördjupad utredning av de olika alternativen.

Britt-Marie Ekström
socialdirektör

Handlingar i ärendet

1. Tjänsteutlåtande, Slutrapport utredning av gemensamt tillagningskök för vård och omsorg i egen regi
2. Slutrapport – Utredning centralt tillagningskök - Vård och omsorg i Danderyds kommun 2023, Dining development AB
3. Tjänsteutlåtande, Utredningsuppdrag gällande kök på korttidsboende, 2022-10-13

Expedieras
[Klicka här för att lägga till text.](#)