

**TJÄNSTESKRIVELSE**

2017-09-13

Social- och omsorgskontoret

Äldreomsorgsnämnden

## Produktion av mat till äldreomsorgen

Dnr: ÄON 17/047

### Sammanfattning av ärendet

Äldreomsorgsnämndens målsättning att förbättra maten inom äldreomsorgen och bl.a. införa två alternativa lunchrätter på kommunens särskilda boenden, har väckt frågor om hur och var maten ska produceras. Nämnden behöver ta ställning till vilket alternativ man önskar att kontoret arbetar vidare med gällande den framtida matproduktionen. Idag tillagas maten till flertalet av kommunens särskilda boenden i Bergviks produktionskök. Detta kök har inte utrymme och kapacitet att utöka sin produktion av maträtter. Utredningen presenterar tre olika alternativ till lösningar: Alternativ 1 innebär investering i ett nytt produktionskök på Mariekällgården. Alternativ 2 innebär upphandling av extern leverantör för produktion och distribution av matlådor till personer med hemtjänst. Ombyggnad av Mariekällgårdens kök behövs ej. Alternativ 3 innebär att nämnden beslutar att insatsen matdistribution inte längre ska erbjudas. Nya biståndsbedömningar behöver då göras och andra hemtjänstinsatser beviljas. Ombyggnad av Mariekällgårdens kök behövs ej.

### Beslutsunderlag

- Tjänsteskrivelse daterad 2017-09-13
- Utredning daterad 2017-09-13 ”Produktion av mat till äldreomsorgen”

### Ekonomiska konsekvenser och finansiering

Alternativ 1 kräver en investering med 11,9 mkr. I Mål och budget 2017 finns 6 mkr reserverat för projektet.

Alternativ 2 - inga nya kostnader för nämnden.

Alternativ 3 - merkostnader för andra hemtjänstinsatser, preliminärt beräknad till c:a 1 mkr/år. En mer exakt beräkning kräver biståndsbedömning på individnivå.

## Kontorets förslag till beslut

- Nämnden beslutar om fortsatt arbete enligt alternativ 1 – ombyggnad av Mariekällgårdens kök.



Lenita Granlund

Socialdirektör



Lena Pinner

Kvalitetsutvecklare

Handläggare: Lena Pinner

Kvalitetsutvecklare

Stab

Telefon (direkt): 08 52302271

E-post: lena.pinner@sodertalje.se

## Beslutet skickas till

KPR

KHR

Uk/Kostenheten

Akten



Utredning| 2017-09-13

# Produktion av mat till äldreomsorgen

D.nr: ÄON 17/047

Lena Pinner

Kvalitetsutvecklare

Stab

Telefon (direkt): 08 52302271

E-post: lena.pinner@sodertalje.se

# Innehållsförteckning

1.	Bakgrund.....	3
1.1	Produktionskök och mottagningskök .....	3
	Matdistribution .....	4
	Måltidssituationen .....	4
	Inköp.....	4
2.	Nuläge .....	4
3.	Alternativa lösningar för matproduktionen.....	4
3.1	Alternativ 1 – Nytt produktionskök.....	4
3.2	Alternativ2 – Upphandling av lunchlådor – extern leverantör .....	6
3.3	Alternativ 3 – Insatsen matdistribution tas bort .....	6
4.	Sammanfattning.....	7

# 1. Bakgrund

Äldreomsorgsnämndens målsättning att förbättra maten inom äldreomsorgen och bl.a. införa två alternativa lunchrätter på kommunens särskilda boenden, har väckt frågor om hur och var maten ska produceras. Kontoret kommer under hösten 2017 att ta fram en plan för utveckling inom äldreomsorgen, där kost och måltider är en viktig del. Utbildningskontorets Kostenhet ansvarar för produktion av maten till förskolor, skolor och äldreboenden i kommunen. Kostenheten har de senaste åren erhållit priser för sitt miljö- och hållbarhetsarbete med skolmaten som till stor del lagas av ekologiska eller närproducerade råvaror. Ett liknande arbete behöver påbörjas för att även öka kvaliteten på maten till äldreomsorgen.

Idag tillagas maten till flertalet särskilda boenden i Bergviks produktionskök. De lagar även matlådor till personer med hemtjänst i ordinärt boende. För att kunna erbjuda två alternativa lunchrätter till kommunens äldreboenden krävs fler produktionskök i kommunen, alternativt upphandling av produktion av matlådor från extern leverantör. En annan lösning är att nämnden beslutar att inte längre erbjuda matlådor till personer i ordinärt boende.

I utredningen presenteras tre olika alternativ för matproduktionen till kommunens äldreomsorg.

## 1.1 Produktionskök och mottagningskök

I produktionskök (även kallat tillagningskök) tillverkas huvudkomponenten till måltiden. Det finns en rad olika regler och lagar som styr hanteringen av mat i ett produktionskök samt hur maten ska hanteras vid transport till enheterna. Bland annat är varmhållning, kylning och hygien tydligt reglerat. Det är viktigt att mat som serveras till äldre, som ofta har ett nedsatt immunförsvar, hanteras extra nogsamt. Maten får inte förorenas med virus och bakterier. I ett produktionskök är det inte tillåtet för de boende att vistas. Maten från produktionsköket levereras i bleck och kantiner till enheternas mottagningskök. Matproduktionen i kommunens produktionskök sker måndag till fredag, förutom Ljungbackens kök som är öppet varje dag i veckan. Helgens mat levereras kyld till boendena på fredagen för uppvärmning i mottagningsköken under helgen.

I varje boende finns mottagningskök där måltiden färdigställs på avdelningen.

Mottagningsköken får huvudkomponenten från produktionsköket och kokar själva potatis, ris eller pasta samt kompletterar måltiden med sallad, råkost och andra tillbehör. I mottagningsköket lagas också frukost och mellanmål. Mottagningsköket kan även användas till bakning.

## 1.2 Hemtjänstinsatser

Personer i ordinärt boende som inte själv kan inhandla eller tillreda sin mat, kan ansöka om bistånd för matdistribution, stöd vid måltidssituationen eller hjälp med inköp. Enligt nämndens Riktlinjer för insatser till äldre enligt Socialtjänstlagen, kan följande s.k. serviceinsatser beviljas:

#### Matdistribution

Det dagliga behovet av lagad mat tillgodoses i första hand genom insatsen matdistribution. Insatsen beviljas för personer som självständigt inte kan tillreda måltider. Leverans av kyld, färdiglagad mat sker till bostaden. Den enskilde värmer själv matportionen.

#### Måltidssituationen

I första hand tillgodoses behovet av mat med färdiglagade måltider genom insatsen matdistribution. Behovet kan dock vara sådant att det endast kan tillgodoses genom tillredning av enklare måltid. I insatsen ingår, vid behov, dukning och diskning. Stöd vid måltidssituationen beviljas till personer med minnesproblematik eller till personer som av andra skäl har svårigheter att få måltiderna att fungera på egen hand.

#### Inköp

Bistånd till inköp syftar till att tillgodose veckobehovet av dagligvaror för den enskilde. Vid behov ingår att rensa ur kylskåp, planera inköp, skriva inköpslista och packa upp varor. Insatsen kan utföras genom inköp i affär eller genom att beställa varor via Internet.

## 2. Nuläge

Bergviks produktionskök lagar cirka 400 matlådor per dag till personer i ordinärt boende som har insatsens matdistribution. Kostenheten har förutom kökspersonalen två chaufförer anställda som kör ut lunchlådorna direkt till brukare samt till olika hemtjänstlokaler (både kommunal och externa utförare), varifrån hemtjänstens personal tar med matlådorna hem till brukarna. Maten levereras kyld och har en hållbarhet på 10 dagar. Brukaren har två alternativa rätter per dag att välja på. Matlistor skickas ut i förväg där brukaren fyller i sina önskemål och skickar tillbaka.

Bergviks kök lagar också all mat till Mariekällgården (97 platser), Heijkensköldska (68 platser), Tallhöjden (51 platser), Artursberg (40 platser) samt Solgläntan (18 platser). Det nya boendet Björkmossen med 54 platser som öppnas 2018 kommer också att få sin mat från Bergviks kök då de inte kommer att få eget produktionskök.

Ljungbacken och Glasberga har egna produktionskök som kan laga två lunchrätter till sina egna boenden. Ljungbacken har efter en försöksperiod (dec 2015 – juni 2016) fortsatt att erbjuda två lunchrätter, medan man på Glasberga valde att återgå till att servera en lunchrätt. Nämnden har den 31/1 2017 fått information om försöket. (Ärende 10 rapport 2017-01-12 Uppföljning av ”Bättre måltider för äldre”)

## 3. Alternativa lösningar

### Alternativ 1 – Nytt produktionskök i kommunen

Ett nytt produktionskök behövs om kommunen själv ska producera och leverera all mat till äldreomsorgens brukare. Investeringsmedel (6 mkr) finns avsatta i Mål och Budget 2017 för ombyggnad av Mariekällgårdens kök som idag står tomt.

Om köket byggs om till nytt produktionskök skulle det innebära att Mariekällgårdens 97 boende kan erbjudas alternativa lunchrätter samt att varm mat serverad från eget kök. En annan fördel är att kommunen har kontroll över hela kedjan från inköp till servering till matgästerna. Att produktionen av maten till särskilda boenden separeras från matlådorna till hemtjänsten innebär också att matsedeln till boendena kan göras oberoende av vilka rätter som görs till matlådorna. Kostenheten räknar med att nuvarande personalresurser är tillräckliga, personal kan fördelas om mellan köken.

Kommunens kostpolicy för äldreomsorgen (antagen av KF 2010-03-29, uppdaterad 2014-08-19) anger att ”Maten som serveras ska vara säker avseende specialkost och livsmedelshygien. Den ska vara framställd under goda etiska förhållanden och med så låg miljöpåverkan som möjligt”. I policyn anges också att: ”Maten ska tillagas i ändamålsenliga kök så nära matgästerna och serveringstillfället som möjligt. Kommunens strävan är att fortsätta utbyggnaden av antalet tillagningskök.”

Om nämnden beslutar att investera i ett nytt produktionskök överensstämmer det med gällande kostpolicy. Antalet produktionskök i kommunen ökar och med fler tillagningskök nära matgästerna minskas transporterna av mat, vilket ger mindre miljöpåverkan.

Om ett nytt produktionskök byggs flyttas matlagningen till särskilda boenden från Bergvik till det nya köket på Mariekällgården. Bergviks kök behåller produktion och levereras av matlådor till personer med hemtjänst.

#### **Kostnader för ombyggnad av Mariekällgårdens kök**

Cedervall arkitekter har på uppdrag av Telge fastigheter upprättat en s.k. programhandling (2017-04-21) avseende ombyggnad av befintliga kökslokaler på Mariekällgården. Beräkningen bygger på att köket dimensioneras för tillagning av måltider till äldreomsorgen med daglig produktion av ca 1000 portioner till lunch och middag (500 dagportioner) med beredningsgrad från grunden. Förslaget till ombyggnad innebär att man använder nuvarande lokalyta samt ytterligare 90 kvm. Ombyggnaden innebär att lokalerna totalrenoveras, utökas och anpassas till den planerade verksamheten. Kostnaden beräknas till **totalt 11 805 000** (varav byggnadsdelar enligt schablon ca: 7 545 000 SEK, samt storköksutrustning ca: 4 260 000 SEK). Enligt Cederwalls arkitekter ska kostnadsuppskattning i tidiga skeden bedömas som riktgivande. Schablonkostnaden är baserad på kvadratmeterkostnad och kostnader för utfall av likvärdigt ombyggnadsprojekt. En mer detaljerad kostnadsbedömning bör utföras då en mer samlad bild finns för omfattningen inom respektive teknikområde.

Telge fastigheter beräknar byggtiden till 10 månader efter att beslut om produktionsstart har fattats, vilket innebär att köket inte kommer att vara klart att tas i bruk förrän 2019.

#### **Finansiering**

I Mål & Budget 2017 finns 6 mkr i investeringsmedel för renovering av köket på Mariekällgården. Köket behöver omfattande ombyggnad för att uppfylla dagens krav på funktion, arbetsmiljö och livsmedelshygien och kostnaden kommer att överstiga avsatta medel. Projektet hinner sannolikt inte påbörjas under 2017. Nämnden kan begära av KS/KF att beakta förseningen och flytta fram investeringen till Mål och Budget 2018.

## **Alternativ 2 – Extern leverantör av lunchlådor till hemtjänsten**

Nämnden kan fatta beslut om upphandling enligt LOU (Lagen om Offentlig Upphandling) av produktion och distribution av matlådor till personer i ordinärt boende. Marknaden för färdiglagad mat utvecklas mer och mer och det finns olika leverantörer som har specialiserat sig på denna tjänst.

Kommunen anger i upphandlingen vilka krav som ska ställas på tjänsten, exempelvis olika former av specialkost, antal valbara rätter, att maten ska vara näringsberäknad. Tjänsten kan upphandlas med eller utan leverans till brukare. Efter genomgång av anbud tecknas ramavtal med en eller flera leverantörer, vanlig avtalstid är 2 år med möjlighet till förlängning. Nämnden bör under avtalstiden noga följa upp matens kvalitet och brukarnas synpunkter vad gäller utbud, smak, leverans mm. Efter utvärdering kan nämnden förlänga avtalet, alternativt återta produktionen i egen regi eller göra ny upphandling om leverantören inte uppfyller kvalitetskraven.

Enligt kostenhetens bedömning kan kommunen via entreprenad erhålla mat av god kvalitet till ett lägre pris än vad den egna produktionen kan göra. Idag kostar produktion av lunchlåda c:a 55 kr per portion, plus 20 kr för leverans från Bergvik till brukaren. Enligt kommunens beslut om taxor och avgifter betalar brukaren 54 kr/dag för lunchen. Brukare som inte har full hemtjänstavgift betalar även 21 kr/dag för leveransen. Taxan är beräknad så att avgiften för brukaren motsvarar kommunens egna kostnader för tjänsten.

### **Tidsplan**

Om nämnden väljer att besluta om upphandling kan detta påbörjas under hösten 2017. En upphandling tar 3-6 månader och tjänsten beräknas kunna vara i drift i början av 2018. När entreprenaden kommit igång kan Bergviks kök börja med tillagning av två lunchrätter till särskilda boenden som inte har egna produktionskök, vilket innebär att ombyggnad av Mariekällgårdens kök inte är nödvändig.

## **Alternativ 3 – Insatsen matdistribution tas bort**

Nämnden har möjlighet att besluta om att upphöra med tjänsten matdistribution som insats enligt SoL. Den enskilde kan i stället, efter biståndsbedömning, få beslut om hjälp med inköp. Idag finns ett stort utbud av färdiglagad mat som kan inhandlas på olika sätt, t.ex. livsmedelsaffärer, restauranger, närbutiker, cateringföretag (en del även med hemtransport). Den enskilde väljer vilken lunch och från vilken affär/restaurang man önskar handla. Kostnaden kan därmed öka eller minska beroende på vilken typ av lunch man väljer (kommunens taxa för lunchen är 54 kr per dag).

### **Ny biståndsbedömning och fler hemtjänstinsatser**

Om insatsen matdistribution upphör behöver Myndighetens biståndshandläggare göra uppföljning av alla nuvarande beslut som gäller matdistribution och göra ny bedömning om den enskilde behöver hjälp med inköp av lunch. Vissa brukare kan även behöva hjälp med tillagning/uppvärmning av lunch i hemmet. Detta alternativ innebär merkostnader för andra insatser. Ett räkneexempel: Om 100 personer som har matdistribution men som idag inte hjälp med inköp skulle ansöka om och beviljas hjälp med inköp innebär det 2 nya hemtjänststimmar/månad per person (schablontid för inköp är 30 min per vecka).



100 pers x 2 tim = 200 timmar/månad x 390 kr (priset för en hemtjänststimme) = 78.000 kr/månad = 936.000 kr/år. En mer exakt kostnad kan inte beräknas förrän biståndsbedömningar har gjorts på individnivå.

Alternativ 3 innebär att Bergviks kök inte längre ska producera matlådor vilket ger utrymme att i stället laga två lunchrätter till särskilda boenden. Detta alternativ innebär att Mariekällgårdens kök inte behöver byggas om.

### **Hur gör andra kommuner?**

Många andra kommuner har valt att lägga ut produktionen av matlådor på entreprenad efter upphandling Ett exempel är Nacka kommun som gjorde upphandling 2016 och har ramavtal med extern leverantör. Priset för matlåda inklusive distribution i Nacka är 50 kr/låda.

Leverantören erbjuder 15 olika rätter per vecka, samt olika former av specialkost. Andra kommuner som har samma leverantör är Värmdö och Huddinge.

Örebro kommun har konkurrensutsatt den kommunala produktionen av matlådor och har upphandlat ett antal olika leverantörer som den enskilde kan välja mellan. Priset för den enskilde är detsamma oavsett leverantör. I Örebro län har 4 av 12 kommuner lagt ut produktionen utanför kommunen (enl. pilotstudie Örebro universitet 2012).

Andra kommuner har upphört att ge insatsen distribution av matlådor t.ex. Sala, Lund, Helsingborg (enligt uppgift från tjänsteskrivelse Västerås kommun 2013.)

### **Samverkan med KPR och KHR**

Brukarråden KPR och KHR har fått information om ärendet i dialogmöten med kontoret den 2017-08-08 samt 2017-09-11. KPR framförde synpunkter att varje äldreboende borde ha ett eget produktionskök, samt att det är viktigt att maten ska lagas nära de boende, att maten smakar bra och är näringsmässigt av god kvalitet. Eventuellt övriga synpunkter från råden lämnas separat till nämnden.

## **4. Sammanfattning**

Nämnden behöver ta ställning till vilket alternativ man önskar att kontoret arbetar vidare med gällande den framtida matproduktionen inom äldreomsorgen.

Alternativ 1 innebär att kommunen får ett nytt modernt produktionskök som uppfyller kraven på god arbetsmiljö och livsmedelshygien. Kommunen kan då själv producera all mat, inklusive alternativa lunchrätter, till alla särskilda boenden för äldre, samt matlådor till personer i ordinärt boende. Detta alternativ innebär att de boende på kommunens största äldreboende får varm mat lagad i eget kök och att Bergvik behåller produktionen av lunchlådor till personer med hemtjänst.

Alternativ 2 innebär att nämnden väljer att upphandla matlådor till personer i ordinärt boende med hemtjänst. Upphandling kan påbörjas i höst med målet att ramavtal ska tecknas med leverantör fr.o.m. jan 2018. Ombyggnad av Mariekällgårdens kök är då inte nödvändig. Inga övriga kostnader för nämnden.

Alternativ 3 innebär att nämnden beslutar att insatsen matdistribution inte längre ska erbjudas. Detta alternativ kräver nya biståndsbedömningar och alternativa insatser, vilket innebär ökade hemtjänstkostnader. En uppskattad kostnad för nya beslut om hjälp med inköp är c:a 936 000 kr per år. En mer exakt kostnad kan inte beräknas förrän biståndsbedömningar har gjorts på individnivå. Detta alternativ innebär att Bergviks kök inte längre ska producera matlådor och får därmed utrymme att laga all mat till de särskilda boenden som inte har egna produktionskök. Ombyggnad av Mariekällgårdens kök är då inte nödvändig.