

som har lokaler som fungerar mycket väl. Av övriga kök föreslås flertalet bli mottagnings-/ eller serveringskök.

De ekonomiska konsekvenserna med en annan produktionsmetod än idag är betydande och berör många olika verksamheter, även frågor som miljö och transporter.



### Tidplan för beslut

Kostutredningen är nu ute på remiss hos socialnämnden och barn- och utbildningsnämnden. De beslut som fattas med kostutredningen som underlag behöver tidsmässigt stämma överens med den fortsatta planeringen av kvarteret Örnen där projekteringen inleds i januari. Det innebär att beslut om den framtida kostorganisationen behöver tas i kommunfullmäktige senast i februari 2009.

### Dialog med medborgarna

Kommunen önskar ha en öppen dialog med medborgarna i frågan, lyssna och ta till vara medborgarnas synpunkter. Därför bjuds olika organisationer, intressegrupper och allmänheten in till flera möten. Det första, med fokus på skolmaten, genomförs den 18 november. Ett andra möte med fokus på vård och omsorg, genomförs den 26 november. Dessa möten genomförs inom ramen för kommunens 3D-projekt.



## Kostutredning 2008



### Informationsmöten

Med fokus på skolan

18 november 18.30 – 20.30 Wasaskolans matsal

Med fokus på vård och omsorg

26 november 18 – 20 i Söderportkyrkan



## Hur ska maten till äldreomsorg och skola produceras i framtiden?

Maten är viktig för oss alla, det vet vi. Våra barn och ungdomar behöver bra och näringsrik mat för att orka med skola och fritid. För våra äldre är maten många gånger en av dagens höjdpunkter och även på ålderns höst är det viktigt att man får i sig tillräckligt med näring.

Omkring 3 260 varma måltider produceras varje vardag i kommunens olika kök. I dag finns det nio tillagningskök och fem skottagningskök för tillagning av varm mat. Några av köken är moderna och väl fungerande. Andra kök kräver omfattande renoveringar relativt omgående.



Med tanke på den aktuella mediadebatten kring kostfrågor inom svensk äldreomsorg, kan det vara värt att påpeka att diskussionerna kring kosten här i kommunen har pekat i riktningen att maten ska tillagas i Tingsryds kommun.

### Kostutredning

För att belysa olika möjligheter för kommunens framtida måltidsverksamhet har en utredning tagits fram. Frågan berör många områden, bl a den fortsatta planeringen av kvarteret Örnen. Den berör också i högsta grad hemtjänsten som idag distribuerar varm mat till ett antal brukare inom äldreomsorgen. Även skolan berörs, men inte i samma grad.



### Olika tillagningsmetoder

Det finns idag en rad olika tekniker för tillagning av måltider i storkök. Kostutredningen har undersökt två alternativ. Man har tittat på tillagning av varm mat, som varmhålls under distributionen och som är avsedd att ätas så fort den når brukaren. Dagens livsmedelslagstiftning kräver att varm mat når brukaren inom två timmar (potatis inom en timma) samt att temperaturen håller minst 60 grader +.

Det är både svårt och stressande för hemtjänsten att med dagens resurser hålla dessa tider och samtidigt erbjuda den tillsyn och omsorg som brukaren har rätt till.

Den andra tillagningsmetoden man har tittat på är mat som tillagas och omedelbart kyls ner för att senare värmas hos brukaren när det passar denne att äta.

Distributionen är en nyckelfråga och mat som tillagas och kyls för senare uppvärmning löser dagens distributionsproblem på ett bra sätt. Det innebär också flera fördelar för brukaren eftersom man får portioner för flera dagar vid varje distribution. Det gör att man själv kan välja både vad man vill äta och när man vill äta. För hemtjänsten innebär det att man kan lägga mer tid på tillsyn och omsorg och mindre tid på vägarna.

### Ekonomiska konsekvenser

Konsekvenserna av den tillagningsmetod man väljer har stor inverkan på kommunens kök. Med mat som tillagas för att kylas klarar man sig med endast ett produktionskök. Av flera olika skäl föreslås detta vara placerat i det nya kvarteret Örnen. Som reservkök föreslår kostutredningen Konga Allhus