

## Information – Dialog 2008-11-26

### Den framtida kosten i Tingsryds kommun

Tingsryds kommun hade denna kväll inbjudit allmänheten till information om den kostutredning som genomförts under året. Utredningen föreslår förändringar i måltidsverksamheten, som bl.a. kommer att påverka äldreomsorgens kostorganisation och de brukare som köper den mat som produceras. Ett 70-tal personer mötte upp i Söderportskyrkan. Av dess var ca 10 kommunala tjänstemän och omkring 15 politiker.

#### Inledning

Göran Andersson, socialnämndens ordförande, hälsar alla välkomna och konstaterar glädjande att lokalen fyllts inför kvällen informations och dialogkväll.

Att kommunen anordnar informationskvällar just nu beror på att Kommunfullmäktige förväntas fatta beslut om den framtida kostorganisationen i februari 2009. Att ett beslut bör fattas i början av 2009 beror på att detaljprojekteringen nu ska göras för Kvarteret Örnén och att beslut om hur köket ska se ut inte kan vänta längre. Innan Kommunfullmäktige ska fatta beslutet ska respektive nämnder lämna remissyttranden till kommunstyrelsen och de ska vara inlämnade under december. Socialnämnden är därför angelägen om att få in synpunkter från berörda grupper, vilket också är en av målsättningarna med kvällens möte.

#### Kvällens möte

Kulla Persson-Kraft, projektledare för kommunens 3-D projek har engagerats för att leda mötet. 3-D står för Demokrati, Dialog och Delaktighet. Det är en satsning för att öka medborgarnas möjligheter till inflytande och delaktighet i samhällets utveckling.

Kulla persson-Krafts uppgift är att få en bra struktur på mötet och att de synpunkter som kommer fram ska vara tydliga och delges de beslutande i nämnder och fullmäktige. Kvällens upplägg ser ut på följande vis:

1. Information om kostutredningen
2. Gruppdiskussioner med alla närvarande
3. Gemensam slutdiskussion

#### Information - Kostutredningen

Jonas Weidenmark, teknisk chef och Gunilla Holmewi-Nilsson, kostchef, inleder med att presentera den kostutredning som genomförts av två extern konsulter i samarbete med tjänstemän och politiker. De berättar om kostutredningens resultat och rekommendation av kyld mat och fortsatte med att ge en bild av dagens produktionslokaler.

Därefter berättade Gunilla om olika tillagningsmetoder, olika sorters kök och om de personalresurser vi använder idag för att framställa maten. Hon berättade också om den nya lagstiftning som gäller och vilka konsekvenser lagstiftningen medför, framförallt för den mat som ska köras ut till brukarna.

Under informationen visades ett antal bilder som sammanfattade informationen. Rubrikerna på bilderna var följande:

- Bakgrund – varför en kostutredning?
- Kostutredningens mål
- Kostavdelningens produktionsvolym
- Dagens personalbemanning
- Olika typer av kök
- Dagens enheter
- Dagens matproduktion
- Aktuella tekniker från råvara
- Distribution
- Framtidens mat – om centralt produktionskök beslutas
- Utredarnas bedömning av effekter med kyld mat
- Investeringar
- Ekonomiska jämförelser – sammanfattning
- Nackdelar med dagens varmhållen mat respektive kyld mat
- Fördelar med varmhållen mat respektive kyld mat

Bildspelet hittar du HÄR!

Hela kostutredningen hittar du HÄR!

### **Gruppdiskussioner**

Varje bord utgör en grupp som diskuterar frågorna under 20 minuter. Vid varje bord finns en politiker som här fungerar som sekreterare och skriver ner frågor och synpunkter. Därefter framför varje grupp frågor och synpunkter och de politiker och tjänstemän som representerar kostutredningens arbetsgrupper får svara på frågorna och ta till sig synpunkterna.

Nedan redovisas frågor, svar och synpunkter. Förutom Gunilla Holmewi-Nilsson och Jonas Weidenmark svarade Jessika Svedberg, äldreomsorgschef, Per Sandberg, socialchef och Gunilla Olofsson-Hoff, medicinskt ansvarig sjuksköterska, på de många frågorna.

### **Synpunkter och frågor**

Kan man minska det antal mil vi kör idag med varm mat genom att förbättra logistiken?

- Till en viss gräns går det nog att förbättra logistiken och få ner antalet körda mil en del. Vid kyld mat behöver man dock bara köra ut maten ca 2 ggr/vecka, vilket innebär att antalet körda mil minskar. Det är dock bara 90 personer som klarar att värma maten själva, vilket innebär att till övriga personer, ca 80 st, måste vi köra till ändå. Därför blir minskningen av antal körda mil inte så stort som framgått.

Om vi går över till kyld mat, ska kommunen då bekosta mikrovågsugnar till brukarna?

- Maten kan värmas i vanliga spisugnar och det har i allmänhet alla.

Kan brukarna hålla + 3 grader i sina kylskåp som ni pratade om?

- Det är i tillagningsköket och vid transporterna maten ska hålla högst 3 grader. I hemmen räcker vanlig kylskåpstemperatur.

Får man färsk grönsaker?

- Den levererade maten innehåller kokta grönsaker. Färska grönsaker får brukarna ordna själva, vilket inte bör vara något problem eftersom de allra flesta lagar sin egen frukost och kvällsmat och då kan köpa in grönsaker.

Om personer klarar av att göra sin egen sallad, frukost och kvällsmat, varför ska de då ha matdistribution?

- Ja, det är en bra fråga. Matdistribution är ingen självklar kommunal service utan det får man genom ett biståndsbeslut när man bedöms vara i behov av det stödet.

Det kan finnas gamla som måste ha hjälp om de ska värma maten hemma, hur gör ni då?

- Om man behöver hjälp ska man få det genom hemtjänsten. Idag vet vi att knappt hälften, 90 av drygt 170, klarar uppvärmningen själva. De som inte bedöms kunna det ska få den hjälpen. Även idag får vissa personer hjälp i matsituationen.

Kommer det att finnas möjlighet att få efterrätt när det är soppa?

- Ja, det kommer inte att bli någon ändring jämfört med idag?

Går det inte att förbättra dagens värmeållning?

- Det går nog, t ex genom att köpa in nya behållare osv. Livsmedelsverket ställer dock allt högre krav på att temperaturen inte ska understiga vissa temperaturer vilket kan bli svårt att uppfylla.

-

Varför har ni inte framställt en kostpolicy innan kostutredningen?

- Vi valde att göra den samtidigt som utredningen. En grundläggande idé är att vi ska laga maten i Tingsryds kommun.

Ni säger att det ska finnas flera rätter att välja på, hur många blir det?

- Det är inte bestämt. I t ex Västervik har de 10 rätter att välja på vid en tredagarsbeställning.

Kan man få välja till efterrätter och frukt om man vill?

- Det kommer att diskuteras framöver. Eftersom inga beslut är tagna har ingen detaljplanering gjorts.

Kan man få vegetarisk mat?

- Ja det ska vara möjligt.

Hur kommer potatisen tillagas?

- På samma sätt som idag.

Varför har kostnaderna för hemtjänst i samband med matdistributionen inte beräknats?

- Det går naturligtvis att göra. Vi vet timkostnaderna för personalen och kan se hur många timmar som går åt. Det är bara att multiplicera. Svårigheten är att vi ändå måste köra till många av brukarna eftersom de har ett så stort hjälpbehov.

Varför har inte exempel från andra kommuner presenterats?

- Vi har kollat flera. Studiebesök har vi gjort i Västervik och Mörbylånga.

Kan verkligen all mat kylas för att sedan uppvärmas igen?

- Det går bra med de allra flesta. Det finns några undantag.

Skulle man inte kunna använda både kyl- och varmmatssystem?

- Det går naturligtvis, men det blir säkert ett dyrt alternativ. Vi måste nog välja.

Kan man prova i ett litet område till att börja med?

- Vi hade det på gång i Urshult för tre år sedan. Det går bra att prova. Vi har ju tid på oss för att få erfarenheter så det fungerar bra.

Personalen kommer att behöva utbildas, vad kostar det?

- Att vi utbildar personalen är viktigt. Det har vi ännu inte planerat, vi måste ju ta beslut först. Någon jätteinvestering tror jag inte det blir. Vi måste ju informera och utbilda våra kunder också.

Varför har en del kommuner gått tillbaks till värmd mat när de infört kyld mat?

- Alla kommuner har olika förutsättningar. I vissa kommuner kan det ena passa bättre. Jag känner inte till de kommuner du påstår ha gjort det, därför har jag svårt att svara på det. Det kan bero på att besluten kan föregås av politiska ställningstaganden som kan ändras vid val eller när politiker slutar och nya kommer.

Hur går det på Lindegården där ca 30 personer utifrån (JGA bl.a.) äter varje dag?

- Ingen skillnad från idag. De ska erbjudas bra mat med bra kvalitet även i fortsättningen.

Blir servicen sämre för de som har hemkörd mat och bor i ytterområdena i fortsättningen när maten bara körs ut ett par dagar i veckan?

- Syftet är att servicen ska bibehållas. Alla som får bistånd med hjälp i matsituationen ska få det även i fortsättningen.

Det pratas om valfrihet. Innebär det att äldre kan ta mat från andra håll framöver?

- Vi måste planera för vår egen verksamhet idag. Är andra entreprenörer intresserade framöver så är de välkomna.

Blir maten billigare för de äldre med det nya systemet?

- Det är upp till politiken att sänka priset om det skulle bli pengar över.

Har ni tittat på att låta andra restauranger tillaga maten?

- Finns idag inga restauranger som har så stor kapacitet att de skulle klara av det.

Kan man istället för att köra ut maten köra in de äldre till matservering 1 ggr/dag?

- Rent teoretiskt är det möjligt, men det är inget vi haft med i utredningen.

Kan man äta på restauranger för samma pris?

- Matdistribution är ett bistånd, inte en service. Har man rätt till bistånd kan man knappast gå ut på restaurang och äta varje dag.

Är fryst mat ett alternativ man kan ge via hemtjänsten medan varm mat till andra?

- Det är ingenting vi tittat på.

Vad händer i maten när temperaturen blir för låg vid utkörningen?

- Kvaliteten försämras. Bakterietillväxten tilltar.

Har någon blivit sjuk p.g.a. för låg temperatur?

- Generellt anser man att många magsjukdomar härrör sig från dålig mat. Om just vår mat har orsakat sjukdomar kan jag inte svara på, men det kan finnas ett mörkertal som vi inte vet om.

Hur ska vi göra för att få mer närproducerade produkter?

- Upphandlingen av varor görs i huvudsak gemensamt av länets kommuner och sköts via Växjö. Vid förra upphandlingen efterfrågades intressenter från nära odlare men ingen hörde av sig. Det svaga intresset från odlare i Tingsrydsttrakten kan vara att man måste leverera till många kök. Vid alternativet med kyld mat räcker det att de levererar till ett kök. På det viset kan det bli en ökad andel närproducerat.

Är det inte risk för att yrkes stoltheten försvinner i och med att man går över till kyld mat?

- Yrkes stoltheten behöver inte förändras. Det behövs proffs i alla leden också när kyldmatsmetoden används.

Går det att byta tillbaks till värmd mat om metoden med kyld mat inte skulle fungera som tänkt?

- Dagens kök kommer inte att rivas. Däremot måste de då förbättras på grund av nya lagar och det blir en investeringskostnad om de ska användas.

Hur löser ni det om det blir strömavbrott ute på landsbygden?

- Vi har en krishanteringsplan som träder in. Vi löste det under stormen Gudrun.

Som kökspersonal är det viktigt att ha nära kontakt med kunderna. Det tycker vi i den privata restaurangmarknaden. Det missar man vid kyldmatssystemet.

- Blir det ett kök på Örnen finns det både boende och gäster där. Tiden vid förpackningen i kylrum är kort.

Har ni frågat de äldre om vilket system vi ska ha i framtiden?

- Några brukarundersökningar har inte gjorts specifikt i denna fråga. Dagens möte vänder sig till många äldre.

Har ni frågat hemtjänstpersonalen?

- Förra veckan hölls ett informationsmöte för personal av olika slag, inom äldre- och handikappomsorgen här i Söderportkyrkan. Ett 70-tal personal fick information och hade möjlighet att ställa frågor och framföra synpunkter, precis som idag. Det ska också utgöra underlag till politikernas beslut. Kökspersonalen har fått information från kostavdelningen.

Vad gör ni med alla förpackningar, de är ju engångs?!

- Vi får välja de mest miljövänliga förpackningarna. Engångsförpackningar är tyvärr nödvändigt. Redan idag med uppvärmd mat använder vi engångsförpackningar så på det viset blir det ingen skillnad.

Hur blir det för den dagliga verksamheten som bedrivs inom handikappomsorgen?

- Det löses på olika sätt idag och det kommer det att göras även i fortsättningen.

Kan pensionärerna äta på skolorna för samma pris som de kommunala tjänstemännen?

- Pensionärerna har idag möjlighet att äta på servicehusen och det kommer de att ha även i fortsättningen. Priserna för kommunanställd personal är något lägre.

Kan ni göra den kommunala maten mer "äldreinriktad"? Den moderna maten är inte alltid populär.

- Vi har olika matsedlar redan idag. Det kan ni läsa om på de matsedlar som vi delar ut som exempel. Faktum är att numera brukar också de äldre fråga efter den mer moderna maten

### Synpunkter

- Bra att det blir flera rätter att välja mellan vid kyld mat systemet
- Man är nöjd med den mat man har idag.
- Det är nog riktigt att det kan bli svårt att i framtiden behålla varm mat distributionen
- Maten är väldigt bra, men det har blivit för lite husmanskost.
- Gamla människor är värda att ha varm mat hemkörd
- En gammal människa i behov av hjälp har rätt att välja och rätt att välja det bästa, inte bara det näst bästa.
- Vi vill inte ha kyld mat!
- Uppvärmad potatis är äckligt!
- Måste man göra en så stor apparat för alla när man har problem med varmhållningen för färre än 170 personer?
- Kostdistributionen är en tillsynsmöjlighet för de äldre
- Pröva kyld mat i ett område och utvärdera innan beslut i kommunfullmäktige

### Avslutning

Innan beslut fattas av kommunfullmäktige finns det alltså ännu möjlighet att framföra synpunkter och idéer. Dagens frågeställningar och synpunkter kommer att delges politiken och kommer att finnas tillgänglig för alla på Tingsryds kommuns hemsida, under rubriken "Information om kostutredningen", på ingångssidan.

Göran Andersson och Kulla Persson-Kraft avslutar mötet och tackar för visat intresse.

Vid pennan - Jan Borgehed