

## Kostutredning 2008



## Bakgrund - Varför en kostutredning?

- ▶ Strukturen II
- ▶ Befolkningsutveckling
  - Fler äldre – färre barn
- ▶ Livsmedelslagstiftningen
  - Striktare lagar och regelverk
- ▶ Distributionen är ett problem idag
  - Maten håller sig inte tillräckligt varm
- ▶ Örnen skapar möjligheter
  - Översyn av befintlig verksamhet



## Mål – Kostutredning 2008

”Kostutredningen ska ge oss minst **ett alternativ** för hur en **framtida** organisation av kosten skall se ut.

Alternativet skall ge en kost med hög **kvalitet**, både avseende **maten** i sig och **utbud**.

Alternativet skall vara **effektivare** än dagens organisation. En ny organisation ska också medföra förbättringar ur **arbetsmiljösynpunkt.**”

*Utdrag ur Projektbeskrivning Struktur II, 2007-11-02*



## Produktionsvolym - Kostavdelningen

- ▶ **3 260** måltider per dag, måndag – fredag  
Lunch/middag, kvällsmat, hemtjänstmåltider  
Dessutom **300** frukostar och **165** mellanmål.
- ▶ **9** produktionskök och **5** mottagningskök  
Konventionell produktion av varm mat, sk Cook Serve
- ▶ Behovet av måltidsservice varierar till  
– äldreomsorg, förskoleklasser, förskolor, skolor

### Matdistribution

Omkring **2500** personer är idag **70-106** år

Varm mat distribueras till drygt **170** hemmaboende pensionärer

**Distribution** av varmhållen mat med **nuvarande** produktionsteknik till hemmaboende pensionärer innebär tur och retur **30,5** mil per dag eller **11 133** mil per år (kortaste leveransrutt)



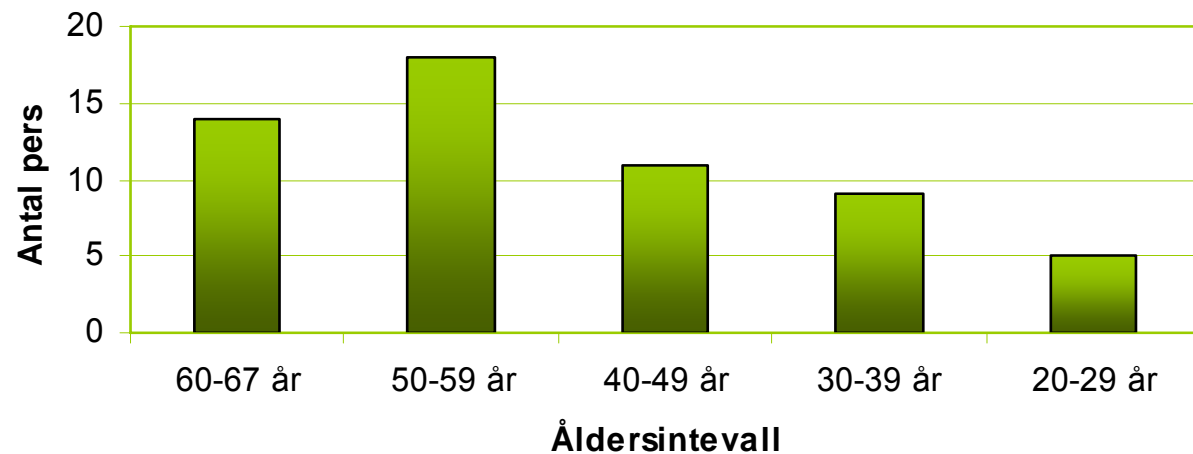
## Personal

Ca **45** helårstjänster, fördelade på ca **55** personer

**60 %** har formell utbildning inom storkök/restaurang

## Åldersfördelning

Kökspersonalens ålder 2008 och antal inom varje intervall





## Olika typer av kök

### Produktionskök

- ▶ Tillagar huvudkomponenter som kött, fisk och sås

### Mottagningskök

- ▶ Tar emot varm huvudkomponent samt lagar potatis, ris, pasta och sallad

### Serveringskök

- ▶ Tar emot mat från produktions- eller mottagningskök för direkt servering





## Dagens matproduktion

- ▶ Hög andel mat tillagas från grunden i produktionskök
- ▶ Huvudkomponenter (kött, fisk) och sås distribueras till mottagningskök och serveringskök
- ▶ Råvaror till grönsaker och sallad samt potatis, ris och pasta distribueras från grossist till varje mottagningskök och tillagas där
- ▶ Kyld mat som produktionsteknik tillämpas idag vid tillagning av stora volymer
  - ▶ **Exempel:** Inför helgerna görs huvudkomponenter färdiga på torsdag-fredag för servicehusens brukare och hemmaboende med bistånd



## Aktuella produktionstekniker från råvara

### Cook Serve – Varmmatsystem

- Omedelbar servering av varm mat
- Färdiglagad mat, varmhålls under transport fram till servering
- Temperatur och tider för varmhållning är kritiska punkter
- Lägsta tillåtna temperatur vid varmhållning är + 60 grader

### Cook Chill – Kylmatsystem

- Snabbkylning till under +3 grader på 90 minuter
- Förvaring i max +3 grader i obruten kylkedja under transport
- Upphettas till minst +72 grader vid servering
- Distribueras i färdig portion (hem) eller i kantin (till storkök)
- Hållbar upp till 5 dagar (evt längre)



Portionsförpackning till  
hemmaboende pensionärer



# Distribution

## Produktionskök - Varm mat

Daglig distribution

- ▶ Varm huvud- och bikomponent levereras i kantiner till **mottagningskök**
- ▶ Potatis, ris, pasta, grönsaker och sallader tillagas där

- ▶ Varm komplett måltid levereras i kantiner till **serveringskök**

- ▶ Varm komplett måltid levereras i **portionsförpackning** till hemmaboende pensionärer

## Produktionskök - Kyld mat

Distribution t ex 1-2 gånger/vecka

- ▶ Kyld huvud- och bikomponent levereras i kantiner till **mottagningskök**
- ▶ Potatis, ris, pasta, grönsaker, och sallader tillagas där
- ▶ Huvud- och bikomponent hettas upp till serveringstemperatur
- ▶ Större **serveringskök** görs om till mottagningskök

- ▶ Kyld komplett måltid levereras i **portionsförpackning** till hemmaboende pensionärer och hettas upp på plats



## Framtidens mat - om centralt produktionskök beslutas

- ▶ Produktionsköket tillagar **huvudkomponent** och **sås** som **kyls** snabbt
- ▶ **Kyld** huvudkomponent och sås **distribueras** till mottagningskök på skolor/förskolor 1 till 2 gånger per vecka, tillsammans med **råvaror** sallad, grönsaker, potatis, ris och pasta.
- ▶ Potatis, ris eller pasta samt grönsaker och sallad bereds **från grunden** i **mottagningskök**
- ▶ **Kyld** huvudkomponent och sås från produktionsköket **hettas upp**
- ▶ Allt **serveras** tillsammans
- ▶ **Kylda** en-portioner distribueras till hemmaboende pensionärer



## Utredarens bedömning av effekter med kyld mat

- ▶ På sikt mest optimalt för den framtida måltidsförsörjningen
- ▶ Tekniken ger kostnadseffektiv produktion och flexibilitet
- ▶ Arbetsmiljön blir mindre stressande
- ▶ Ett produktionskök - ekonomiskt försvarbart med aktuell volym
- ▶ Kvalitet och leveranser av måltider till äldre/hemmaboende säkerställs
- ▶ På sikt lägre driftskostnad - ca 60 %
- ▶ Lägre personalkostnad - ca 30 %
- ▶ Lägre transportkostnad – leverantörer kör endast till ett (två) två kök
- ▶ Optimal logistik via intern samordning av samtliga måltidsleveranser





## Investeringar Totalt

Rad	Kostnadsslag	Fortsatt Varmmatproduktion, kkr	Kylmatproduktion, kkr
1	Köksinvesteringar pga ombyggnad, renovering, tillkommande utrustning	8 151	6 454
2	Kvarteret Örnens kök	8 900	16 300
3	Hemtjänsten	0	0
4	Total investering	<b>17 100</b>	<b>22 800</b>

Löpande underhåll som uppfräschning, lagning, ommålning och liknande åtgärder ingår inte i beräkningsunderlaget



# Ekonomisk jämförelse - Sammanfattning

Rad	Kostnadslag	Kostnader NU (2008)	Varmmatproduktion kkr/år	Kylmatproduktion kkr/år
1	Internhyra <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapitalkostnad till följd av investeringar enligt tabell 1 rad 1</li> <li>• Kapitalkostnader för Örnens kök tabell 1 rad 2</li> </ul>	1 800	1 800 1 000 900	1 800 800 1 700
2	Distributionskostnader hemtjänsten	2 050	2 050	} 500
3	Distributionskostnader mellan pk och mk	1 050	1 050	
4	Personalkostnader kök	17 300	17 300	12 100
5	Livsmedel	9 400	9 400	9 400
6	Administration o övrigt	5 400	5 400	5 400
7	Totalt	37 000	<b>38 900</b>	<b>31 700</b>



# Nackdelar

## Varmhållen mat

- ▶ Problem klara varmhållningstider och temperatur enligt livsmedelslagstiftningen
- ▶ Arbetsmiljö – stressigt för personalen att distribuera varmhållen mat med bibehållen kvalitet
- ▶ Ingen valfrihet för brukaren
- ▶ Miljö – kräver transporter från grossister/leverantörer till 9 produktionskök istället för till 2
- ▶ Daglig distribution mellan produktionskök och mottagnings- och serveringskök samt till hemmaboende pensionärer

## Kyld mat

- ▶ Kan alla hemmaboende pensionärer värma sin mat själva?
- ▶ Har de plats i sina kylskåp?
- ▶ Kan maten upplevas sämre rent kvalitetsmässigt?



# Fördelar

## Varmhållen mat

- ▶ Nylagad varm mat har det mest fullvärdiga näringsinnehållet
- ▶ Mat smakar bäst när den är nylagad och varm
- ▶ Måltiden kan därför upplevas som mer positiv

## Kyld mat

- ▶ Tillagning av alla tillbehör sker i direkt anslutning till serveringen
- ▶ Större utbud – fler rätter att välja mellan
- ▶ Miljövinster - mer effektiva transporter och distribution
- ▶ Hemtjänsten måste inte köra när maten är varm
- ▶ Bättre planering ger mer tid för vård och omsorg
- ▶ Hemmaboende pensionärer kan välja när de vill äta
- ▶ Kvaliteten på maten uppfyller kraven i livsmedelslagen

