

**Socialförvaltningen**

Per Sandberg

0477-443 10

per.sandberg@tingsryd.se

Socialnämnden  
Box 99  
362 22 Tingsryd**Yttrande över produktionssystem för måltidsverksamhet i Tingsryds kommun****Bakgrund och syfte**

Kostutredningen startade under 2007. Fram till att slutrapporten lades fram i juni 2008 hade en arbetsgrupp med representanter från olika förvaltningar arbetat tillsammans med en referensgrupp och med utsett konsultföretag.

Syftet med utredningen var att kunna presentera ett alternativ för organisation i framtiden där kost med hög kvalitet ska kunna erbjudas. Framtidens organisation ska vara både effektivare och medföra förbättringar ur arbetsmiljösynpunkt.

**Kostutredningen 2008 – ett sammandrag**

Kostutredningen var ett led i det strukturarbete som inletts i kommunen tidigare. Att just kosten och måltidsverksamheten ansågs angelägen att genomlysas hade flera orsaker, som kan sammanfattas i:

- Förändrad befolkningsutveckling. Fler äldre och färre barn.
- Livsmedellagstiftningen gick mot allt striktare lagar och regelverk.
- Svårigheter att hålla tillräckligt hög temperatur på den mat som levererades. Problem med distributionen.
- Bygget av Kvarteret Örnen ger nya möjligheter till storkök.

Idag produceras ca 3 260 måltider under vardagarna i 9 produktionskök och 5 mottagningskök. Varm mat i portionsförpackningar levereras till drygt 170 hemmaboende pensionärer.

En hög andel mat tillagas idag från grunden i produktionskök och huvudkomponenter som kött och fisk distribueras till mottagningskök och serveringskök. Även kyld mat som produktionsteknik tillämpas idag vid tillagning av stora volymer.

Utredningen inriktar sig på att förklara och jämföra de två teknikerna varmmatsystem och kyld mat system.

Kyld mat system innebär att produktionsköket, vilket skulle kunna vara placerat på Örnen, tillagar huvudkomponenten och sås som kyls snabbt. Potatis, ris eller pasta samt grönsaker och sallad bereds från grunden i mottagningskök. Kylda en-portioner distribueras till hemmaboende pensionärer.

Utredningens bedömning av effekter med kyld mat är bl.a.:

- Tekniken ger kostnadseffektiv produktion och flexibilitet
- Ett produktionskök – ekonomiskt försvarbart med aktuell volym
- Kvalitet och leveranser till äldre/hemmaboende säkerställs
- På sikt lägre driftskostnader – ca 60 %
- Lägre personalkostnader – ca 30 %
- Lägre transportkostnader
- Optimal logistik

Utredningen sammanfattar de ekonomiska beräkningarna med att kyl mat produktionen totalt blir drygt 7 miljoner billigare.

### Vilka för- och nackdelar finns det?

#### Nackdelar

Varmhållen mat	Kyld mat
Problem klara varmhållningstider och temperatur enligt livsmedelslagstiftningen	Kan alla hemmaboende pensionärer värma sin mat själva?
Arbetsmiljö – stressigt för personalen att distribuera varmhållen mat med bibehållen kvalitet	Har brukarna plats i sina kylskåp?
Ingen valfrihet för brukaren	Kan maten upplevas sämre rent kvalitetsmässigt?
Miljö – kräver transporter från grossister till 9 produktionskök istället för 2.	
Daglig distribution mellan produktionskök och mottagnings- och serveringskök samt till hemmaboende pensionärer.	

#### Fördelar

Varmhållen mat	Kyld mat
Nylagad varm mat har det mest fullvärdiga näringsinnehållet	Tillagning av alla tillbehör sker direkt i anslutning till serveringen
Mat smakar bäst när den är nylagad och varm	Större utbud – fler rätter att välja mellan
Måltiden med nylagad mat kan upplevas mer positiv	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

### **Information - dialog**

Under senhösten har socialförvaltningen och socialnämnden inbjudit personal, brukare och medborgare för information och dialog.

Den 17 november inbjöd socialförvaltningen ett 50-tal personal, områdeschefer, samordnare och handläggare, till information och möjlighet att ställa frågor och ge synpunkter.

Den 26 november inbjöd socialnämnden brukare och medborgare till information och dialog. Ett 70-tal personer hade hörsammat kallelsen.

Under träffarna ställdes många frågor och en hel del synpunkter framfördes. Dessa finns redovisade på Tingsryds kommuns hemsida respektive Tingsryds kommuns intranät.

Under informationsträffarna framkom både positiva och negativa synpunkter och åsikter. Många av frågorna och åsikterna visade på att det finns en oro och osäkerhet inför kyld mat systemet. Tjänstemän inom både socialförvaltningen och kostenheten fick tid att besvara frågorna. En del av frågorna rätades ut genom att rena felaktiga uppfattningar kunde korrigeras andra hade sitt berättigande där inga säkra svar fanns att ge.

### **Socialförvaltningens bedömning**

Socialförvaltningen stödjer produktionslösningen där kostenheten övergår till kylmatproduktion och att förutsättningarna för ett gemensamt produktionskök på kvarteret Örnen påbörjas.

Det finns flera anledningar till socialförvaltningens ställningstagande, bl.a.:

- Vi har redan idag stora svårigheter att leva upp till lagstiftningen på temperatur och kvalitet på den mat vi levererar ut till pensionärer i eget boende. Med kyld mat kan vi uppfylla kraven i livsmedelslagen.
- Kyld mat systemet ger möjligheter till fler valmöjligheter av antalet rätter
- Mer effektiva transporter ger miljövinster.
- De beräknade ekonomiska vinsterna för kommunen som helhet på sju miljoner är också viktiga för ställningstagandet

### **Socialnämnden förslår**

**Att** anta föreliggande yttrande som sitt eget

Per Sandberg  
Socialchef

Jan Borgehed  
utredningssekreterare