



Handläggare: Leif Kananen tfn: 508 14 171
Per Seigelstrand tfn: 508 14 020

Till
Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd

Äldreomsorgens framtida kostförsörjning

Förslag till beslut

Rapporten godkänns.

1. Stadsdelsdirektören får i uppdrag att teckna nytt hyreskontrakt för Vantörs måltidsservices, restaurang och kök.
2. Stureby centralköks verksamhet flyttas över till Vantörs måltidsservices lokaler under hösten 2008.
3. Stadsdelsdirektören får i uppdrag att säga upp lokalerna på Stureby centralkök.

Gillis Hammar
Stadsdelsdirektör

Kristina Goldring
Äldreomsorgschef

Lena Holmdahl
Ekonomichef

Sammanfattning

Nämnden beslutade i mars 2008 att avbryta den beställda ombyggnationen och upprustningen av Stureby centralkök. Nytt hyreskontrakt tecknas med MICASA för Vantörs måltidsservice, restaurang och kök. Stureby centralkök avvecklas under hösten 2008 och flyttar över viss produktion till Vantörs måltidsservice lokaler i Rågsved.

Ärendets beredning

Detta ärende har beretts inom äldreomsorgsavdelningen i samarbete med ekonomiavdelningen och enhetschefen inom kostenheten.

Ärendet behandlas i stadsdelsnämndens pensionärsråd 2008-05-12. MBL-förhandling har skett med berörda fackliga organisationer.

Bakgrund

Övergripande mål för mat, måltider och kostbehandling inom äldreomsorgen Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsförvaltning

Inom Enskede-Årsta-Vantör finns en omfattande äldreomsorg. Kosten är ett viktigt inslag i verksamheten och har en stor betydelse för äldres välbefinnande.

Stadsdelsförvaltningens primära uppgift är att erbjuda mat och måltider som verkligen konsumeras av de äldre. Verksamheten omfattar hela matkedjan för att tillgodose intaget för varje enskild person. Matkedjan omfattar upphandling/inköp av mat, produktion, distribution, konsumtion, bedömning av individuella behov och önskemål samt det efterarbete som behövs för att följa upp/utvärdera upphandlingar, rutiner och individuella åtgärdsinsatser.

En förutsättning för god kvalitet på mat, måltider och kostbehandling för verksamheter i egen regi och upphandlad verksamhet är att övergripande mål finns. Vidare krävs att det finns tydliga rutiner avseende:

- ansvarsfördelning
- organisation och samverkan
- kompetens och utbildning,
- kvalitetskrav på mat och måltider,
- bedömningsinstrument och handlingsplaner,
- uppföljning och dokumentation
- egenkontroll.

I den framtagna rutinen framgår aktuella lagar och föreskrifter samt hur ansvar, organisation och samverkan ska fungera. Vidare framgår det krav på personalens kompetens och utbildnings samt kvalitetskrav på mat och måltider. Det finns även krav på de bedömningsinstrument och handlingsplaner som ska användas. Dessutom framgår krav på uppföljning och egenkontroll. Enheterna ska utifrån stadsdelens framtagna rutiner för mat, måltider och kostbehandling utforma lokala rutiner. Ansvaret att bygga upp enhetens organisation runt mat, måltider och kostbehandling åligger enhetschefen.

Nuvarande arbetsorganisation

Stureby centralkök

Stureby centralkök renoverades senast i början av 1990 talet och försågs då med nya köksmaskiner. Maskinerna är nu slitna och den tekniska livslängden börjar gå mot sitt slut. Köket har ytskiktsunderhållits av fastighetsägaren MICASA, men bedöms enligt livsmedelslagen ha felaktiga flöden. Ombyggnation har diskuterats och planerats under en längre tid.

Nämnden beslutade i mars 2008 om att tidigare beställd upprustning av Stureby centralkök skulle sägas upp och den planerade upprustningen och ombyggnaden av Stureby centralkök avbrytas.

En anledning till beslutet var höjningen av hyreskostnaden på 750 tkr/år men även osäkerheten, då MICASA även bedömde att ytterligare åtgärder kommer vara nödvändiga framöver. Årshyran efter ombyggnation skulle uppgå till totalt 1,9 miljoner kronor.



I dag tillagas 950 portioner/dag. Stureby centralkök har, trots vidtagna åtgärder, under flera år haft ett underskott. Prognosen i mars visade ett underskott på 2,5 mnkr för 2008. Verksamheten uppfyller ställda krav vad gäller att följa lagar, förordningar och att anpassa maten till ESS-gruppens rekommendationer (Expertgruppen för sjukhuskostor) och Svenska näringsrekommendationer.

Vantörs måltidsservice

Under hösten 2007 sades lokalerna, som Vantörs måltidsservice disponerar, upp. Anledningen var att verksamheten skulle föras över till Stureby centralkök under år 2008 då upprustning/ombyggnad beräknades vara genomförd.

Köket i Vantör tillagar 700 portioner/dag. Verksamheten har en budget i balans. Verksamheten uppfyller ställda krav vad gäller att följa lagar, förordningar och att anpassa maten till ESS-gruppens rekommendationer (Expertgruppen för sjukhuskostor) och Svenska näringsrekommendationer.

Ny arbetsorganisation från och med hösten 2008

Nytt kontrakt tecknas med fastighetsägaren MICASA för Vantörs måltidsservice lokaler, restaurang Rågsved och kök. Årshyran för dessa lokaler är i dag 480 tkr/år.

Produktionskapaciteten är idag 700 portioner/dag. Kapaciteten kan ökas till 970 portioner/dag med en ny och större gryta, kostnad cirka 100 tkr.

Verksamheten från Stureby centralkök flyttas under hösten 2008 över till Vantör måltidsservice lokaler. Lokalerna på Stureby centralkök sägs upp.

Antal medarbetare minskas från dagens ca 34 helårsanställda till ca 19 helårsanställda.

Produktionskapacitet 970 portioner/dag, hösten 2008 Vantörs måltidsservice:

- Stureby + Tussmötegården vob: 223 portioner lunch + middag, totalt 446 portioner
- Årsta vob: 75 portioner lunch + middag + dagvård ca 20 portioner, totalt 170 portioner
- Mårtengården vob: 44 portioner lunch och middag, totalt 88 portioner
- Rågsved restaurang: totalt 30 portioner + ca 60 lunchgäster
- Rågsved våningsmatsalar, totalt ca 18 portioner + middag ca 10 portioner
- Solgårdens demensdagvård, totalt ca 20 portioner
- Hemtjänsten matlådor, totalt ca 130 matlådor.

Totalt 972 portioner

Anpassningen av produktionen från de båda kökens 1650 portioner/dag till 970 portioner/dag inom Vantörs måltidsservice innebär att försäljning av måltider till Finskt Äldrecentrum, Gamlebo, förskolor och avdelningen för personer med funktionsnedsättning upphör.

Följande enhet kommer att beställa matlådor via Samhall

- Enskededalens servicehus våningsmatsalar + Knuten, totalt 100 portioner



Transport av kost från Vantörs måltidsservice till enheter som beställt kost säkerställs genom att avtal skrivs med transportföretaget. I avtalet finns kravspecifikation på bland annat följande

- transporten ska förläggas tidsmässigt optimalt med syftet att minimera transporttiden
- transportören ska tillhandahålla hög hygienisk standard i lastutrymmen
- transportören ska se till att det finns resurser, som krävs för att lasta samt lossa maten utan att matens kvalitet påverkas negativt
- transportören ska se till att det finns resurser, som krävs för att lasta samt lossa maten på ett arbetsmiljömässigt korrekt sätt
- transportören ska vara godkänd för leveranser av varmhållen mat
- transportören ska minst en gång per år redovisa en dokumenterad uppföljning av den avtalade verksamheten
- transportören ansvarar för att personal som anlitas för uppdragets genomförande är väl utbildad och kompetent för sin uppgift
- miljöarbetet fokuserar på avancerad logistik samt miljöanpassade fordon.

Förvaltningens förslag

Nämnden godkänner rapporten.

Stadsdelsdirektören får i uppdrag att teckna nytt hyreskontrakt för Vantörs måltidsservices, restaurang och kök. Stureby centralköks verksamhet flyttas över till Vantörs måltidsservices lokaler under hösten 2008. Stadsdelsdirektören får i uppdrag att säga upp lokalerna på Stureby centralkök.