

Tyresö kommun  
Kommunstyrelseförvaltningen  
Helena Wiberg  
Utredare

**TJÄNSTESKRIVELSE**

2020-04-19

1 (7)

Diarienummer

2020/ÄON 0020

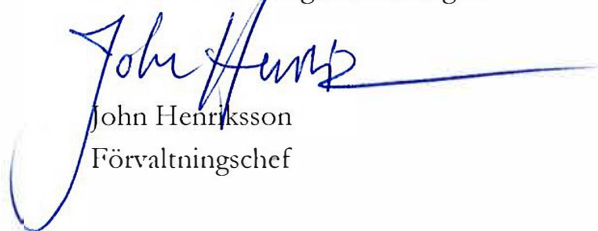
Äldre- och omsorgsnämnden

## **Inriktningsbeslut avseende mat till äldreomsorgen i Tyresö kommun**

### **Förvaltningens förslag till beslut till äldre- och omsorgsnämnden**

- Inriktningen är att inom äldreomsorgen övergå till att servera färdiglagad mat som levereras kylt.

Äldre- och omsorgsförvaltningen

  
John Henriksson  
Förvaltningschef

### **Sammanfattning**

På kommunstyrelsens sammanträde i november 2019 beslutades att Björkbackens vård- och omsorgsboende ska byggas om. Användningen av Vinkelhuset ska upphöra senast i december 2021 och restaurang Utsikten kommer inte längre leverera mat till Björkbackens vård- och omsorgsboende, dagverksamheten samt matlådor till hemtjänsten.

På grund av ändrade förhållanden behöver nämnden ta ställning till vilken inriktning den framtida matproduktionen inom äldreomsorgen ha.



Förvaltningen föreslår att en extern leverantör, företrädesvis skolköket vid Tyresö gymnasium, ska tillaga huvudingrediensen/huvudkomponenten som levereras kyld till vård- och omsorgsboendet och dagverksamheten samt hemtjänsten.

## Bakgrund

På kommunstyrelsens sammanträde den 12 november 2019<sup>1</sup> beslutades att fastigheten Vinkelhuset på Björkbackens vård- och omsorgsboende inte ska byggas om, och verksamheten i byggnaden upphör senast i december 2021.

Då Björkbackens Vinkelhus avvecklas kommer restaurang Utsikten inte längre leverera mat till äldreomsorgen. Inför byggandet av nytt vård- och omsorgsboende på Björkbacken samt nya lokaler till hemtjänsten behöver Tyresö kommun fatta ett beslut kring vilken typ av mat som ska levereras till kommunens verksamheter. Beslutet kommer att påverka utformningen av såväl vård- och omsorgsboendets som hemtjänstens lokaler.

## Nuläge

Restaurang Utsikten lagar i dag maten till Björkbackens vård- och omsorgsboende, dagverksamheten och hemtjänsten. Till vård- och omsorgsboendet lagas både lunch och middag. Maten hämtas med vagnar av vård- och omsorgspersonal upp till avdelningarna. Alla tillbehör görs i restaurangen. På vård- och omsorgsboendet är matkostnaden 121 kronor per dygn.

Maten till dagverksamheten levereras på samma sätt som maten till avdelningarna på Björkbackens vård- och omsorgsboende.

Både den kommunala utföraren och de privata utförarna av hemtjänst hämtar kylda matlådor i ett kylrum beläget i anslutning restaurang Utsikten. Priset per matlåda är 50 kronor, utöver det tillkommer kostnader för hemtjänstens leverans.

I Socialstyrelsens nationella brukarundersökning framkommer det att nöjdheten med både hur maten smakar och måltidssituationen är låg.

---

<sup>1</sup> § 191

## Förutsättningar

### Olika alternativ till kök

Kök delas vanligtvis in i tre olika typer beroende på verksamhet, utrustning och lokaler.

*Tillagningskök* tillagar mat från råvaror till färdig mat. Kravet är komplett köksutrustning samt kylutrymmen och olika utrymmen för behandling av råvaror. Kompetens krävs för beställning, varumottagning, förvaring, preparering, värmebehandling och varmhållning, nedkylning, utleverans till mottagningskök och tillagning av mat till personer med kostavvikelser.

*Mottagningskök* tar emot och värmer färdiglagade huvudkomponenter samt tillagar alla tillbehören såsom potatis, ris och grönsaker. Hantering av livsmedel förekommer i mer begränsad utsträckning. Mottagningskök kräver framförallt utrymmen för kylförvaring men mindre utrustning än tillagningskök. Mottagningskök kräver kompetens för förvaring, beställning och varumottagning, varmhållning, beredning av frukost, måltillbehör och mellanmål, servering och hantering av mat till personer med specialkost.

*Serveringskök* är ett enklare kök där man tar emot varm mat från ett levererande kök och endast gör mindre kompletteringar, samt serverar maten. All mat inklusive grönsaker kommer levererat. Frukost och mellanmål serveras av livsmedel som levererats från tillagningsköket.

### Aktuella lokaler

I aktuella lokaler på Björkbackens äldrecentrum finns begränsade utrymmen. Det bedöms inte finnas plats för fullt utrustade mottagningskök inklusive omfattande kylförvaring. Däremot finns det utrymme att bygga mottagningskök med begränsade möjligheter att tillaga mat på varje våningsplan så att det går att tillaga tillbehör, mellanmål och frukost på samtliga enheter.

Kylutrymmen/förvaringsutrymmen kan i så fall inrymmas på nedre planet. Måltidsserviceenheten har bedömt att det kan finnas plats för ett mindre tillagningskök i källaren.

Utrymmet bedöms vara tillräckligt för att varje enhet ska kunna ha ett serveringskök eller mindre utrustat mottagningskök.

## Ombyggnation av gymnasieskolans kök

Tekniska kontoret och måltidsserviceenheten planerar i nuläget för en ombyggnation/utökning av gymnasieskolans kök. Syftet med ombyggnationen är att utöka kökets kapacitet.

I planeringen ingår en utredning kring vilka verksamheter köket ska leverera mat till, där äldreomsorgen ingår som en del. Beslut kring kökets inriktning fattas av måltidsserviceenheten.

## Verksamheternas synpunkter

### Vård- och omsorgsboende

Det planerade vård- och omsorgsboendet i fastigheten Björkdalen ska omfatta 40 platser, i fyra våningar med nio platser per våningsplan. Vård- och omsorgsboendet förespråkar att det ska finnas ett mindre kök på varje våningsplan, där huvudkomponenten i måltiden kan värmas upp och tillbehör kan tillagas. Samtidigt är det bra om det finns ett kök med mer omfattande möjligheter till matlagning, exempelvis i eventuella fall där brister upptäck i någon matleverans eller vid eventuella krissituationer. Vidare kan frukost och andra måltider tillagas i köket på varje våningsplan, och aktiviteter med de boende såsom bakning kan enkelt utföras. På så sätt skapas en måltidssituation där de boende får doftintryck som kan stimulera och leda till ökad aptit.

### Hemtjänsten

Den kommunala utföraren av hemtjänst förespråkar en hantering av matlådor som är likställig nuvarande hantering. Det är en fördel att lokalen där matlådorna hämtas ligger i nära anslutning till hemtjänstens lokaler.

Att servera kylda matlådor bedöms även i fortsättningen som ett bra alternativ för hemtjänsten. Fördelar med att leverera kyld mat jämfört med varm mat är exempelvis:

- antalet transporter kan minska.
- brukarna behöver inte vara bundna till leverans en viss tid. De kan exempelvis få leverans av samtliga matlådor på samma veckodag, eller vid olika tider i samband med eventuella övriga insatser.

Hemtjänsten bedömer att det skulle ta längre tid för personalen att hämta/sortera de matlådor som ska levereras om de inte är uppmärka för varje person på förhand. Om matlådorna ska sorteras av hemtjänstpersonalen innan leverans föreligger ökad risk för felleveranser och högre hemtjänstersättning för tidsåtgången.

### **Dagverksamhet**

Det nedersta planet i fastigheten Björkdalen ska användas av hemtjänsten och dagverksamheten för äldre. Dagverksamheten förordar något av följande alternativ:

- En hantering som är likvärdig dagens hantering, där maten hämtas varm från restaurang Utsikten och inga tillbehör tillagas på verksamheten.
- Att ett mindre kök byggs även till dagverksamheten, där huvudkomponenten kan värmas upp och tillbehör kan tillagas.

### **Sammanvägda synpunkter**

Sammantaget överväger synpunkterna från verksamheterna för leverans av kyld mat, oavsett var maten lagas.

### **Synpunkter från det kommunala pensionärsrådet**

Det kommunala pensionärsrådet understryker att mat och måltider i äldreomsorgen är en viktig del i omvårdnaden. Därför bedömer rådet att förvaltningen bör överväga alternativet att bygga en restaurang inom eller i anslutning till Björkbackens lokaler. En närliggande restaurang med ett tillagningskök där personal med specialkompetens avseende kost för äldre lagar varm mat, åtminstone till vård- och omsorgsboende och dagverksamhet, ger goda förutsättningar för bra måltider inom äldreomsorgen. En sådan verksamhet kan drivas antingen av kommunen eller av extern leverantör.

Rådet föreslår mot den bakgrunden att förvaltningen gör en kostnadsberäkning som innefattar både alternativet att få kyld mat levererad och alternativet att bygga ett tillagningskök i anslutning till vård- och omsorgsboendet.

Flera kommuner har tagit fram tydliga policydokument med en helhetssyn på maten inom äldreomsorgen, vilket saknas i Tyresö kommun. Rådet poängterar

att såväl maten som måltidssituationen har stor betydelse för de enskildes välbefinnande.

Rådet efterfrågar vidare utredning där förvaltningen undersöker nöjdheten med maten vid övriga boenden i kommunen och redovisar hur maten tillagas där.

## **Alternativ för leverans av mat till äldreomsorgens verksamheter**

### **Alternativ som inte bedömts vara ändamålsenliga**

Alternativet att planera för serveringskök (leverans av varm mat) bedöms inte som ett ändamålsenligt alternativ. Om verksamheterna ska servera varm mat från ett levererande externt kök minskar flexibiliteten både för brukarna och för personalen, då alla behöver serveras mat vid samma tidpunkt. Det kräver också kunskaper kring varmhållning och mer omfattande logistik för hemtjänstens verksamheter. Vidare kräver ett sådant alternativ dagliga transporter, vilket ökar miljöpåverkan.

### **Alternativ för leverans av mat till äldreomsorgen**

#### **Tillagningskök**

På grund av det begränsade utrymmet finns det endast möjlighet att bygga ett mindre tillagningskök i källarplanet.

Förvaltningen bedömer att volymen på boendet är för liten för att alternativet ska vara ekonomiskt försvarbart. Restaurang Utsikten redovisade ett underskott för 2019 på -1 450 tkr (underskott för hyreskostnader inte medräknade).

Arbetet är resurskrävande och kräver en viss grundbemanning, utöver det har restaurangen väldigt få gäster. Det leder till att intäkterna inte täcker kostnaderna.

Fazer, som tidigare drev restaurang Utsikten, lyckades hålla nere kostnaderna eftersom de sålde huvudkomponenter/färdiglagad mat till skolor och förskolor. Enligt måltidsenhetens bedömning behöver ett eget tillagningskök även behöva leverera mat antingen till andra kök inom kommunen eller till externa parter för att få fungerande ekonomi i verksamheten. Det bedöms vara svårt ur konkurrenssynpunkt.

### **Mottagningskök (leverans av kyld mat)**

Förvaltningen bedömer att planering för mottagningskök på dagverksamhet samt vård- och omsorgsboendets avdelningar i nuläget är det mest ändamålsenliga alternativet.

#### *Leverans av mat från gymnasieskolans kök*

I dagsläget finns inget tillagningskök på någon skola som har kapacitet att leverera mat till äldreomsorgen. Samtidigt finns planer på att bygga om gymnasieskolans kök, för att köket ska kunna utöka sin kapacitet.

I samband med att Tyresö gymnasium bygger om sitt kök utreds leverans av mat till äldreomsorgen som ett alternativ. I första hand förordar äldre- och omsorgsförvaltningen möjligheten att få leveranser från gymnasieköket.

Alternativet kräver vissa kylutrymmen på Björkbackens vård- och omsorgsboende, eftersom förvaltningen vill minimera transporter för att minska miljöpåverkan och hålla kostnaderna nere.

#### *Leverans av kyld mat från extern leverantör*

I andra hand förordas leverans av kyld mat från upphandlad extern leverantör.

### **Förvaltningens förslag till beslut**

Förvaltningen föreslår följande inriktning inför ombyggnad av Björkdalen:

- Äldre- och omsorgsförvaltningen kommer att använda sig av en extern leverantör som levererar kall mat till vård- och omsorgsboende inklusive dagverksamhet. Vidare förordas leverans av kylda matlådor till hemtjänsten även framöver.
- I första hand förordas att mat levereras från gymnasieköket. I andra hand förordas leverans av kyld mat från extern leverantör.

### **Konsekvenser**

Förvaltningen bedömer att förslaget beslut kan finansieras inom ramen för äldre- och omsorgsnämndens verksamhetsområde. En prövning av barnets bästa har uteslutits eftersom ärendet beslutet bedöms ge obetydliga konsekvenser för barn.