

RS § 302 Återrapportering av uppdrag. Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld mat

Ärendenummer: RS 2022/648

Paragraf föregående instans: AU § 240

Regionstyrelsens förslag till regionfullmäktige

- Inriktningen för måltidsproduktionen är en nybyggnation av ett större tillagningskök med förutsättningar för produktion av varm och kyld mat.

Regionstyrelsens beslut

- Under förutsättning att regionfullmäktige fattar inriktningsbeslut enligt upprättat förslag får regiondirektören i uppdrag att, i samarbete med berörda förvaltningar, påbörja en förstudie gällande ett nybyggt tillagningskök för varm och kyld mat.
- Förstudien ska genomföras inom regionstyrelsens befintliga budgetram.

Sammanfattning

Utredningen kring måltidsverksamhetens framtid har pågått sedan årsskiftet 2019/2020. Vid regionstyrelsens sammanträde i maj 2022, RS § 161, fick regionstyrelseförvaltningen i uppdrag att till budgetberedning våren 2023 återkomma med vilka kunder som skulle kunna erbjudas kyld mat samt konsekvenserna av detta i hela måltidskedjan. Dessutom komma med ett förslag till vilket av alternativen, nybyggnation eller ombyggnation, som en fullskalig förstudie ska genomföras för. Vid regionstyrelsens sammanträde i maj 2023, RS § 155, beslutades mot bakgrund av det ekonomiska läget i Region Gotland att frågan ska återkomma till budgetberedningen 2024. Vid budgetberedningen återremitterades ärendet till budgetavstämningen med hänsyn till det ekonomiska läget.

Ett projekt startade i augusti 2022 med syftet att identifiera vilka enheter som kan vara aktuella för kyld mat samt att se på effekterna i hela måltidskedjan. Sammanfattningsvis ses många fördelar med att öka produktionen och leveranser av kyld mat till hälso- och sjukvården och till äldreomsorgen där kyld mat efterfrågas i större utsträckning. Även utmaningar har identifierats. Workshops för att identifiera effekter i skola och förskola har inte i samma utsträckning varit genomförbara.

I samråd med teknikförvaltningen görs bedömningen att en förstudie bör göras för nybyggnation istället för ombyggnation vid ett eventuellt införande av kyld mat i större skala. Förstudien inkluderar test av kyld mat i skola och förskola liksom uppdrag till samhällsbyggnadsförvaltningen att hitta lämplig mark.

Under år 2023-2024 har det också än tydligare framkommit att ett inriktningsbeslut är avgörande för möjligheterna att planera för en effektiv produktion av säker och god mat till berörda medborgare.

Ett inriktningsbeslut för nybyggt större kök, enligt nyläge 2, bedöms ge måltidsavdelningen långsiktigt bäst förutsättningar ur perspektiven ekonomi, arbetsmiljö, bemanning, kvalitet, flexibilitet och beredskap.

Utan beslut på inriktning kommer måltidsorganisationen automatiskt att träda in i nyläge 1 med fortsatt årliga permanenta utbyggnader och renoveringar av samtliga befintliga kök för att utöka produktionskapaciteten, med tillhörande konsekvenser gällande bland annat bemannings- och beredskapsutmaningar. Sett över en 30 årsperiod beräknas nyläge 1 medföra större sammantagna investeringskostnader jämfört med nyläge 2.

Bedömning

Utifrån de positiva effekter som framkommit under detta projekt och utifrån erfarenheter från fastlandet när det gäller bland annat arbetsmiljö, bemanning, kvalitet, effektivitet, flexibilitet och beredskap görs bedömningen att gå vidare med aktiviteter kopplat till en ökad produktionsvolym och leverans av kyld mat där äldreomsorgen och sjukvården efterfrågar kyld mat redan idag. Effekterna i kedjan för skola och förskola behöver utredas vidare.

I lokalbehovsplanen och under år 2023-2024 kompletterande uppgifter i rapporten "Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld mat" har ytterligare kapacitetsbrist uppmärksammas inom måltidsorganisationen. Rapporten understryker behovet av att fatta beslut i vägval om en långsiktig inriktning för en flexibel måltidsverksamhet, som kan hantera säker och god mat för befintliga och kommande volymer.

Bedömningen är att en förstudie rörande ett nybyggt tillagningskök som kan producera mat från grunden, kyla ner, paketera och förvara måltidskomponenter bör genomföras. Köket bör kunna vara flexibelt för att hantera både varm och kyld mat. Köket bör också ha en viss överkapacitet för såväl planerade volymökningar, framtida piloter för kylmatsleverans, tillfälliga behov som vid ombyggnationer, och beredskap.

En förstudie skulle leverera ökad tydlighet i möjligheterna och kostnaderna för att bygga ett nytt tillagningskök. Kostnaden för förstudien kommer vara utspridd över tidsperiod på flera år och inkluderar test av kyld mat i skola och förskola, uppdrag till samhällsbyggnadsförvaltningen att hitta lämplig mark samt teknikförvaltningen att ta fram underlag för nybyggnation. Total uppskattad kostnad för detta är ca 1,6 miljoner kronor över en 4-årsperiod.

Ett inriktningsbeslut för nybyggt större kök, enligt nyläge 2, bedöms ge måltidsavdelningen långsiktigt bäst förutsättningar ur perspektiven ekonomi, arbetsmiljö, bemanning, kvalitet, flexibilitet och beredskap. Utan beslut på inriktning kommer måltidsorganisationen automatiskt att träda in i nyläge 1

med fortsatt årliga permanenta utbyggnader och renovering av samtliga befintliga kök för att utöka produktionskapaciteten, med tillhörande konsekvenser gällande bland annat bemannings- och beredskapsutmaningar. Sett över en 30 årsperiod beräknas nyläge 1 medföra större sammantagna investeringskostnader jämfört med nyläge 2.

Ärendets behandling under mötet

Ordförande ställer proposition på arbetsutskottets förslag och finner att det bifalls.

Protokollsanteckning inkommer från Saga Carlgren (V):

Vänsterpartiet är fortsatt tveksamma till kyld mat i skola och förskola. Det är viktigt att bibehålla närheten mellan de som lagar maten och den som ska äta den, särskilt för barn och unga. Vi ser en risk att det ses som mest ekonomiskt rationellt att införa kyld mat i skolor på landsbygden. Det är negativt eftersom det i praktiken kanske är där det är närmast mellan kökspersonalen och barnen idag. I skolor och förskolor, kanske särskilt på landsbygden, där det idag är möjligt att ha en nära dialog mellan köket och barn och elever bör detta bibehållas.

Beslutsunderlag

Rapport. Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld mat 2024-04-23

Bilaga. Möjliga inriktningar för måltidsorganisationen
Regionstyrelseförvaltningens tjänsteskrivelse 2024-10-02

Skickas till

Samtliga nämnder