

Regionstyrelsen

Effekter i hela måltidskedjan av produktion och leverans av kyld mat.

Förslag till regionstyrelsen för slutligt beslut i regionfullmäktige

- Regionstyrelsen (RSF) får i uppdrag att, i nära samarbete med barn- och utbildningsnämnden, genomföra test av kyld mat till någon skola och förskola.
- Regionstyrelsen (RSF) får i uppdrag att, i nära samarbete med tekniska nämnden, genomföra förstudie rörande ett nybyggt tillagningskök inkl. markanvisning som kan producera mat från grunden, kyla ner, paketera och förvara måltidskomponenter.
- Regionstyrelsens (RSF) driftbudget förstärks 2024 med 0,5 mnkr och med 1,0 mnkr 2025 för att genomföra ovan.

Sammanfattning

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.

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. Regionstyrelseförvaltningen har varit ägare av projektet och styrgruppen har bestått av representanter från berörda förvaltningar. För att ta reda på effekterna har intervjuer, möten och workshops genomförts med berörd personal inom berörda verksamheter.

Sammanfattningsvis ses många fördelar med att öka produktionen och leveranser av kyld mat till hälso- och sjukvården och till äldreomsorgen. Även utmaningar har identifierats. Vilka effekterna i kedjan skulle bli för skola och förskola har inte i samma utsträckning identifierats. För att kunna landa in i eventuella fördelar samt utmaningar skulle en närmre test för dessa verksamheter behövas.

Ett delprojekt har varit att klargöra om nybyggnation eller ombyggnation är bästa alternativet vid ett eventuellt införande av kyld mat i större skala. I samverkan med tekniska förvaltningen är bedömningen att på grund av utmaningar vid Strandgården gällande lokalbrist och transportmöjligheter så skulle en nybyggnation i sådant fall vara det bästa alternativet.

För att kunna göra en förstudie på ett nybyggt tillagningskök behöver det först klargöras vilka volymer som ska produceras. På grund av att det finns oklarheter hur det skulle fungera med leverans av kyld mat till skolornas mottagningskök och till förskolor, bör man göra test på detta. Testet skulle ge underlag till vilka volymer en förstudie av nytt tillagningskök för kyld mat skulle göras för.

Ärendebeskrivning

En översyn av måltidsverksamheten i Region Gotland genomfördes 2020-2021 med hjälp av en extern konsult. Konsultrapporten föreslog ett antal utvecklingsområden med bland annat införande av kyld mat i större skala med produktion i köket på Visby lasarettet.

Utrymme och logistik för såväl produktion och mottagande av kyld mat identifierades som möjliga trånga sektorer. I december 2021 fick regionstyrelseförvaltningen i uppdrag att, till budgetberedningen i maj 2022, återkomma kring utrymmesmöjligheterna vid avdelningarna på Visby lasarett samt logistik- och trafikförutsättningar vid ett införande av kylmatsproduktion (2019/958 RS § 396). En extern projektledning engagerades. I slutrapporten bedömdes att ett införande av kyld mat till avdelningarna vid Visby lasarett, inklusive psykiatrin, är möjligt.

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.

Bedömning

Utifrån de positiva effekter som framkommit under projektet och utifrån erfarenheter från fastlandet, både när det gäller kvalitet, flexibilitet för kunderna, miljö och effektivitet, görs bedömningen att gå vidare med aktiviteter kopplat till en ökad produktion och leverans av kyld mat.

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 också ha en viss överkapacitet för såväl planerade som oförutsedda händelser. En förstudie skulle leverera ökad tydlighet i möjligheterna och kostnaderna för att bygga ett nytt tillagningskök. Övriga investeringskostnader i lokaler liksom alternativkostnader för investeringar i kökslokaler bör framåt också identifieras.

Effekterna av leverans av kyld mat till äldreomsorgen och hälso- och sjukvården är övervägande positiva. När det gäller förskolor och mindre skolor bör man se mer noga på hur det skulle fungera. Bedömningen är därför att innan en förstudie genomförs för nytt tillagningskök bör en test ske beträffande möjligheter till leverans av kyld mat även till någon skola och förskola. Testet skulle syfta till att inhämta mer information kring vilka dom faktiska effekterna skulle vara och med det kunna avgöra om det i framtiden skulle kunna vara lämpligt att införa leverans av kyld mat på någon skola eller förskola.

Beslutsunderlag

Tidigare utredningar enligt ärende 2019/958 och 2022/648

Rapport ”Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld mat”
2022/648

Regionstyrelseförvaltningens tjänsteskrivelse 2023-04-25

Regionstyrelseförvaltningen

Torsten Flemming
Tf regiondirektör

Skickas till

RSF

BUN

TN

SON

HSN