

RS AU § 112 Återrapportering av uppdrag. Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld mat

Ärendenummer: RS 2022/648

Arbetsutskottets beslut

- Ärendet överlämnas till regionstyrelsen utan eget yttrande.

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. 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.

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 är bedömningen att 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 2023-2024 har det också än tydligare framkommit att ett inriktningsbeslut är nödvändigt.

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 idag. Effekterna i kedjan för skola och förskola behöver utredas vidare.

I lokalbehovsplanen och under 2023-2024 kompletterande uppgifter i rapporten "Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld

mat” har ytterligare kapacitetsbrist uppmärksammats inom måltidsorganisationen. Rapporten understryker behovet av att fatta beslut i vägval om en långsiktig inriktning för en flexibel måltidsverksamhet som kan hantera 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 2 mkr över en 5-årsperiod.

Ärendets behandling under mötet

Ärendet föredras av Josefine Jessen, avdelningschef, Camilla Karlsson, verksamhetsutvecklare och John Herlitz, lokalsamordnare, regionstyrelseförvaltningen.

Arbetsutskottet föreslår att ärendet överlämnas till regionstyrelsen utan eget yttrande.

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

Beslutsunderlag

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

Bilaga. Möjliga inriktningar för måltidsorganisationen

Regionstyrelseförvaltningens tjänsteskrivelse 2024-04-23