

## Regionstyrelsen

## Effekter i hela måltidskedjan vid produktion och leverans av kyld mat

### Förslag till regionstyrelsen för slutligt beslut i regionfullmäktige

- Inriktningen för måltidsproduktionen är en nybyggnation av ett större tillagningskök med förutsättningar för produktion av varm och kyld mat.
- Regionstyrelsens driftsbudget förstärks med 400 tkr årligen under perioden 2026-2029 för genomförande av förstudie.

### Förslag till beslut i regionstyrelsen

- 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.

---

### 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. Workshoppar 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 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.

### **Ärendebeskrivning**

Utredningen kring måltidsverksamhetens framtid har pågått sedan årsskiftet 2019/2020, då en översyn av måltidsverksamheten i Region Gotland genomfördes 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 skulle regionstyrelseförvaltningen 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 om Effekter i hela måltidskedjan av produktion och leverans av kyld mat ska återkomma till budgetberedningen 2024. Vid budgetberedningen 2024 återremitterades ärendet till budgetavstämningen, som genomförs i oktober 2024, 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. 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 workshoppar genomförts med personal inom berörda verksamheter. För skola och förskola har workshoppar inte kunnat genomföras.

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 teknikförvaltningen har utmaningar vid Strandgårdet gällande lokalbrist och transportmöjligheter identifierats och bedömningen är att ombyggnation av Strandgårds kök inte är lämpligt.

Måltidsverksamheten i Region Gotland står inför stora utmaningar inom flertalet områden så som bemanning, ekonomi och produktionskapacitet, och är sedan en tid i behov av ett inriktningsbeslut för att kunna planera för en långsiktig säker och hållbar produktion och leverans av måltider. Under 2023-2024 har rapporten uppdaterats med tillkommande information och förtydligande av konsekvenser. Uppdateringarna belyser specifikt kapacitetsbegränsningar och beredskapsområdet samtidigt som investeringskostnaderna är uppdaterade.

### **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 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 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 mkr 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.

### **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

Regionstyrelseförvaltningen

Stefan Hollmark  
Regiondirektör

Josefine Jessen  
Avdelningschef måltid

**Skickas till**  
Samtliga nämnder