

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 2025-2029 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

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

1 (3)

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.

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 kyldmatsproduktion (2019/958 RS § 396). En extern projektledning engagerades. I slutrapporten bedömdes att ett införande av kyld mat till avdelningarna vid Visby lasarett, inklusive psykiatri, 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. 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.

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. För skola och förskola har workshops 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 Strandgården gällande lokalbrist och transportmöjligheter identifierats och bedömningen är att ombyggnation av Strandgårdens kök inte är lämpligt.

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 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.

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

Regionstyrelseförvaltningen

Stefan Hollmark
Regiondirektör

Josefine Jessen
Avdelningschef måltid

Skickas till

Samtliga nämnder