



Förstudie

Samverkan mellan Luleå och Piteå kommuner för kyllda maträtter inom särskilt och ordinärt boende



Innehållsförteckning

1. Inledning	3
2. Erbjuden meny	3
2.1. Maträttstyper	3
2.2. Måltiden.....	4
2.2.1. Särskilt boende (Vård- och omsorgsboende)	4
2.2.2. Ordinärt boende (Hemtjänsten).....	5
2.3. Särskild meny vid högtider	5
2.4. Specialkost	5
2.5. Portionsstorlekar	5
3. Beställningsrutiner	5
3.1. Beställning via Mashie.....	5
3.2. Beräknade årsvolymer gemensam nämnd	5
3.3. Prognos för de närmaste 3 åren	6
3.4. Packning	6
3.5. Avhämtning	7
3.6. Transportutrustning.....	7
4. Bemanning	7
5. Investeringsbehov	7
6. Engångskostnad	8
7. Övrigt	9
7.1. Fördelar med produktion och avhämtning från Öjebyns Produktionskök.....	9
7.2. Uppföljning.....	9
7.3. Krisplan	9
7.4. Beslut.....	9



1. Inledning

Socialförvaltningen i Luleå kommun har ett behov av att säkerställa produktion av kylda maträtter till särskilt och ordinärt boende då rådande förhållanden kommer att ändras från och med den 1 februari 2019.

Piteå har ett av landets modernaste produktionskök, Öjebyns Produktionskök, med kapacitet att utöka produktionen under förutsättning att vissa investeringar sker. Produktionsköket har en effektiv och kvalitetssäkrad process för måltidsproduktion samt en väl fungerande kostorganisation.

Denna förstudie har kartlagt förutsättningar för att Öjebyns Produktionskök ska producera kylda maträtter för en gemensam kostnämnd d v s om förutsättningar finns för utökad produktion samt avhämtning av kylda maträtter även till Luleå kommun. Piteå kommun har förberett projektering för nödvändiga om- och tillbyggnader av Öjebyns produktionskök och utreder vilka investeringsbehov som finns. Luleå kommun utreder förutsättningarna för transport och mottagande av matleveranser från Öjebyns produktionskök.

Den gemensamma nämnden eftersträvar att följa den meny och i övrigt även samma koncept som Piteå kommun i syfte att effektivisera hanteringen samt begränsa produktionskostnader per portion.

2. Erbjuden meny

Den gemensamma nämnden följer Piteå kommuns modell och erbjuder följande meny:

Särskilt boende; Två eller fler maträtter (högst 4) per måltid, två måltider per dag. Ett alternativ är alltid vegetariskt.

Ordinärt boende; Sju maträtter per beställningsdag, beställning sker vid tre tillfällen per vecka. Ett alternativ är alltid vegetariskt.

2.1. Maträttstyper

I tabell nedan återges de maträttstyper som den gemensamma nämnden erbjuder Luleå och Piteå kommuner.

X= möjligt alternativ att välja för brukaren.

Maträttstyp	Särskilt boende	Ordinärt boende	Notering
Normalkost	X	X	Finns alltid ett Lacto-ovo-vegetariskt alternativ.
Specialkost	X	X	Se 1.4 specialkost
Meny vid högtider	X	X	Fast meny



Det alternativ som Luleå kommun idag har i form av personlig kost d v s att normalkosten reduceras med någon beståndsdel kommer inte att tillhandahållas.

2.2. Måltiden

Måltidens delar definieras enligt nedanstående:

- Huvudkomponent exempelvis fisk, kött, fågel med sås
- Bikomponent exempelvis pasta, potatis och ris
- Grönsaker exempelvis råkost och kokta grönsaker
- Dessert

I tabell nedan anges vem som ansvarar för vad. Det som anges med "produceras" produceras av den gemensamma nämnden vid Öjebyns Produktionskök. Det som anges med "slutbereds" ansvarar respektive kommun för. Förteckning över näringsinnehåll levereras från den gemensamma nämnden till respektive kommun. Piteå kommun kan vara behjälplig med näringsberäkning för hela måltiden till respektive kommun om kommunerna meddelar vilka bikomponenter som ingår och i vilken mängd, ingår dock inte i denna förstudie. Det finns möjlighet att diskutera eventuella undantag rörande bikomponent till särskilt boende.

Måltidens delar	Särskilt boende (Engångskantiner)	Ordinärt boende (Portionsförpackning)	Notering
Huvudkomponent	Producers	Producers	
Bikomponent	Slutbereds	Producers	Bikomponent till särskilt boende inköps via grossist av kommunerna och slutbereds av kommunerna. Inga undantag.
Grönsaker	Slutbereds	Kokta grönsaker Producers	Grönsaker till särskilt boende inköps via grossist av kommunerna och slutbereds av kommunerna. Inga undantag.
Dessert	Slutbereds	Levereras vid soppa och röda dagar	Dessert till särskilt boende inköps via grossist av kommunerna. Inga undantag.

2.2.1. Särskilt boende (Vård- och omsorgsboende)

Huvudkomponenten produceras av den gemensamma nämnden vid Öjebyns Produktionskök medan bikomponent ombesörjs av respektive kommun.

Dessert ingår inte.



2.2.2. Ordinärt boende (Hemtjänsten)

Huvudkomponent, bikomponent, tillbehör (sylv, ugnsbakad rödbeta etc.) och kokta grönsaker produceras av den gemensamma nämnden och packas i portionsförpackningar vid Öjebyns Produktionskök.

Dessert ingår när soppa levereras och vid röda dagar, i genomsnitt två gånger per vecka.

2.3. Särskild meny vid högtider

Anpassning av menyn sker i samband med större helger t ex jul och påsk enligt Piteå kommuns standard.

2.4. Specialkost

Erbjudandet avseende specialkost är detsamma till särskilt och ordinärt boende, se tabell 1.2 ordinärt boende. Följande specialkost kan levereras:

Konsistensanpassad kost:

Grovpaté (lätuggad), Timbalkost, Gelékost, Flytande

Medicinsk specialkost:

Glutenfri, Mjölkproteinfri, Mage/tarm, Stomikost

Lacto-ovo-vegetarisk räknas inte som specialkost utan ingår i ordinarie utbud, se tabell 1:1.

Specialkost kundpackas per individ. Kostnad för specialkost är högre än för normalkost.

2.5. Portionsstorlekar

Normalportion för särskilt boende (huvudkomponent) följer Piteå kommuns standard.

3. Beställningsrutiner

3.1. Beställning via Mashie

Det webbaserade kostdatasystemet Mashie kommer att användas vid beställning. För att kvalitetssäkra produktionen krävs att kommunerna beställer via detta kostdatasystem.

Piteå kommun äger licenserna för kostdatasystemet Mashie. Kostnader för licenser och systemstöd belastar den gemensamma nämndens budget. Utbildning för användarna av Mashie sker mot självkostnad.

3.2. Beräknade årsvolymer gemensam nämnd

Statistik för år 2016 ligger som schablonmässig grund för Piteås årsvolymer.

Statistik per den 1 maj 2017 ligger som schablonmässig grund för Luleås årsvolymer i denna sammanställning. Variationer mellan dagarna och över tidsperioderna förekommer.



Den 1 maj 2017 levererades från Region Norrbotten till Luleå:

	Normalkost Antal portioner/dag	Specialkost Antal portioner/dag	Totalt Antal portioner/dag	Notering av Luleå kommun
Engångskantiner (särskilt boende)	1 287 st	396 st	1 683 st	(varav 58 personlig kost)
Portionsförpackningar (ordinärt boende)	223 st	137 st	360 st	Den 2/5 totalt 320 st

Nuläge:

Luleå kommuns behov av kyld mat uppgår till ca 745 000 portioner per år (schablonmässig beräkning).

Piteå kommuns behov av kyld mat till ordinärt boende uppgår till ca 61 000 portioner per år.

Om antalet portioner minskar med mer än 10 % kommer kostnadskorrigerings att ske till respektive kommun.

3.3. Prognos för de närmaste 3 åren

Aviserade volymökningar från Luleå kommun:

- 2017/2018 tillkommer ca 20-30 nya platser inom särskilt boende. Osäkerhet råder gällande ordinärt boende där det kan bli fler.
- 2019/2020 Kronan tillkommer med 144 platser. Möjligen stängs något boende under denna tidpunkt men det är osäkert i dagsläget.

Totalt netto blir det vid 2020 års utgång ca 170 nya platser inom särskilt boende, d v s en ökning med 340 portioner per dag. Dessa platser ingår inte i dessa förutsättningar.

Inga aviserade volymökningar från Piteå kommun.

Aviserade volymökningar bedöms kunna produceras av den gemensamma nämnden vid Öjebyns Produktionskök, men frågan behöver utredas vidare för att fastställa hur investeringskostnader, maskinkostnader etc. påverkas.

Öjebyns produktionskök är i nuläget anpassat till Piteå kommuns volymer avseende förskola, skola och ordinärt boende.

3.4. Packning

Maten förpackas i engångskantiner PP och CPET, storlekar på kantiner GN1/2, GN1/3 samt GN1/4, som uppfyller kraven för den tilltänkta användningen.



Listor gällande leveransställen, antal avdelningar, antal boenden osv som krävs för packning tillhandahålls av respektive kommun till den gemensamma nämnden.

3.5. Avhämtning

Avhämtning från Öjebyns Produktionskök kommer att ske tre gånger per vecka cirka kl. 07:00.

Transport ombesörjs av respektive kommun från Öjebyns Produktionskök.

3.6. Transportutrustning

Transportutrustning (backar och backvagnar) används vid avhämtning av mat, återlämnas till Öjebyns Produktionskök vid nästa avhämtning av maträtter. Produktionsköket diskar backarna vid retur.

Backarna/vagnarna ägs av Piteå kommun.

4. Bemanning

Utökad personalbemanning vid Öjebyns produktionskök krävs för att öka kökets totala produktion avseende kyld mat till att även omfatta särskilt och ordinärt boende inom den gemensamma nämndens ansvarsområde.

5. Investeringsbehov

Underlag för om- och utbyggnad Öjebyns produktionskök, se nedan.

Förutsättningar.

Skiss på om och tillbyggnad daterat 2017-06-08 framtagen av EWD-Konsult AB

Byggnadsarea:

- Nybyggnad 143 m²
- Ombyggnad 122 m²
- Avgående yta 48 m²

Bygg

- Befintlig lastkaj väggar/tak rivs (48 m²)
- Befintligt rum för returbackar och vagnar byggs om (66 m²)
- Kyl i anknytning till kök utökas till totalt (18 m²)
- Personal utrymmen görs om för att möta kommande personalökningar bl.a. tillkommande omklädningsrum, flytt av tvättstuga ner i källare, samt tillkommande utrymningsväg i källare.
- Tillbyggnad innehålls av nytt kylrum för att möta en kommande volymökning av utskick samt byggnad av lastkaj för utskick, och byggnad för returbackar och vagnar.
- Nyinvestering av större balpress för att möta ökningen av retur kartonger.
- Medföljande markarbeten i samband tillbyggnader.



Kyla

- Befintlig anläggning kyls med Co2 kyla, kostnadsberäkningen bygger på driftsäkerhet och redundans dvs. hög tillförlitlighet. Uppstår det ett driftstopp under produktionsprocessen träder en backup in för att säkra nedkylningen.

VS

- Kostnader för om dragningar avlopp och vatten i rum för omplacering av banddisk och grovdisk samt nytt omklädningsrum och flytt av tvättstuga.

Luft

- Konvertering till ozon fri rengöring i kåpor
- Installation av ny avfuktare för 09-2025 Kylt packrum
- Till och frånluft ny inlastning 09-2028
- Installation av ny avfuktare för 09-2025 Kylt packrum
- Flytt av diskkåpor grovdisk och banddisk: Injustering/idrifttagning

EL

- Installation av kylmaskiner/avfuktare
- Tillkommande belysning/flytt av belysning
- Komplettering brandlarm/ inbrottslarm

Styr

- Styr och övervakning för tillkommande/ändrad CO2-kyla, inkl. CO2-larm för nytt kylrum 2027b.
- SÖ för avfuktare
- Flytt av Luftvärmare
- Förändring spiskåpor, demontering Ozonlarm etc.

Storköksutrustning

- Inköp av backar boxar och vagnar
- Ny ångskurmaskin
- Tillkommande Frys/Kylskåp
- Matdoseringspump
- Trågförslutningsmaskin
- Omplacering av storköksutrustning bänkar, banddisk och grovdisk

6. Engångskostnad

I samband med uppstart år 2019 med produktion av kylda maträtter till kommunerna från den gemensamma nämnden uppstår kostnader av engångskaraktär avseende konsulter, utbildning av ny personal under tre månader, intrimning av produktionen samt extra lokalkostnader under byggnadstiden etc. Dessa kostnader är direkt hänförliga till volymökningar i och med att Öjebyns Produktionskök även producerar kylda maträtter till Luleå kommun, varför dessa kommer att kostnads fördelas till Luleå kommun.



7. Övrigt

7.1. Fördelar med produktion och avhämtning från Öjebyns Produktionskök
Kvalitetssäkrad och miljöanpassad produktion som erbjuder flera menyval. Stor kompetens på kyld matproduktion.

7.2. Uppföljning
Dialogform med brukare och rutin för avvikelser ska upprättas. Utgångspunkt för avvikelserapportering är Piteå kommuns modell.

7.3. Krisplan
Krisplaneringsplan upprättas av den gemensamma nämnden.

Behov av reservkraft vid Öjebyns Produktionskök har analyserats, reservkraft saknas vid köket idag. Öjebyns Produktionskök kommer att kompletteras med reservkraft vid den investering som kommer att ske.

7.4. Beslut
En förutsättning för att produktion och avhämtning av kylda maträtter ska kunna ske från 2019-02-01, är att fullmäktige i Luleå kommun och Piteå kommun beslutar i frågan senast december 2017.