



Orsa kommun

2017-02-20

Arbetsgruppen för ombyggnation av Lillåhem
Linda Haglund
Mattias Scandola
Anders Ludvigsson
Roland Back
Roland Fållby
Eva Bäckhem

Utredning med beslutsunderlag gällande kök på respektive avdelningar vid äldreboendet Lillåhem

Sammanfattning av ärendet

Enligt tidigare beslut ska äldreboendet Lillåhem byggas om och renoveras. De tre huvudmotiven för detta är arbetsmiljöskäl, förbättrad upplevelse för brukare, samt behovet av att möta framtida ökad efterfrågan på omsorg för äldre i Orsa kommun.

Enligt uppdragsbeskrivningen behöver politikerna nu ett beslutsunderlag som belyser vad det skulle innebära att bygga tillagningskök vid varje avdelning på äldreboendet i samband med övrig ombyggnation och renovering. Svar på följande specifika frågor önskades:

- Vad ställs det för krav på personalen
- Vilka regler gäller
- Hur ska maten hanteras
- Vad får detta för konsekvenser för Orsagården och för kosten i övrigt
- Vad blir skillnaden i kostnader ungefär med kök på varje avdelning mot att ha ett centralt kök?

Frågorna hanteras nedan under Yttranderubriken.

Yttrande

Inledningsvis är det viktigt att ha förståelse för att undernäring hos äldre är ett komplext område. Inför beslutet om köken är det bra att få en kort kännedom om detta, då det annars finns risk för att resultatet uteblir som man tänkt sig gällande att avdelningskök kommer att bidra till välnutrierade äldre i Orsa kommun.

Per automatik innebär inte tillagningskök att varken kost eller upplevelsen av mat och måltid förbättras, vilket man kan skönja tankar om i tidigare underlag. Forskning visar att brukare tappar i vikt sällan beror på undermåliga varma måltider, utan det är ett spektra av orsaker som föranleder detta, varav fel ordinerad kosttyp kan vara en. Dvs brukaren kan ha svårt att äta pga sväljproblematik, smärtor i munnen, fel storlek på tandprotes osv och som då gör att brukaren kan behöva en anpassad kosttyp.



Det kan vidare vara demens som bidrar då brukaren glömmer att äta och dricka, eller att man tycker portionen är så stor att man äter hälften – och således får i sig endast hälften av den energi- och näringsmängd som man borde. Här skulle en anpassad kost behövas, en så kallad E-kost, vilket i dagsläget inte finns i Orsa kommun. Inte heller finns dietistkompetens i dagsläget. En profession som kan ordinera kosten utifrån behov och som medicinsk behandling, vilket är en stor brist och som gör att Orsa inte lever upp till SOFS 2014:10.

Det som vanligtvis lyfts som orsak till undernäring inom äldreomsorgen nationellt, i media och vardagligt tal, är just maten. Med åsyftande den varma maten. Ofta tänker man i dessa sammanhang inte på att den varma maten, dvs lunch och middag, enbart ska stå för 50% av dagsintaget. Övriga 50% ska komma från frukost, två mellanmål, samt ett kvällsmål. Inom äldreomsorgen i Orsa kommun finns förbättringspotential gällande vad som serveras till mellanmål för att dessa så viktiga mål ska bli mer näringstätta. Kök på varje avdelning skapar utrymme för att tillreda dessa mål på ett bättre vis.

Kostutredningen som gjordes i Orsa i juni 2016 indikerar att fika i form av sött bröd och kaffe serveras mindre än två timmar före den varma maten, varför det ibland kan vara så att de äldre inte hunnit bli riktigt hungriga när maten serveras och således äter mindre. Det framkom också att personalen serverar portioner utifrån eget tycke då det saknas portioneringslistor från Kostenheten över hur stor en storlek ska vara för att näringsberäkningen ska bli rättvisande. Det framkom också att näringsdrycker serveras till själva måltiderna ibland, vilket är en felhantering som kan bidra till att de äldre inte äter av maten som de borde. Saker som dessa kan till viss del komma att förbättras i samband med kök på varje avdelning med personal med kostkompetens.

Frågeställningar:

- Vad ställs det för krav på personalen?

Att arbeta i tillagningskök ställer som lägst krav på kock-kompetens.

I en verksamhet av Lillåhems karaktär, skulle det i händelse av denna omställning vara av värde med s k dietkockar som då har spetskompetens gällande tillredning av konsistensanpassade kosten. I detta fallet skulle recepten dock anpassas till de äldres konsistensbehov, varför respektive kock mycket väl kan klara uppgiften även utan denna spetskompetens, så länge denne är öppen för sitt uppdrag och villig att lära nytt.

Krav på att respektive kock följer de näringsberäknade recepten i Mashie kostdatasystem, så att Socialstyrelsens riktlinjer om näringsriktig kost till äldre följs.

Krav på god kännedom om livsmedelslagen, Socialstyrelsens riktlinjer om kost till äldre, egenkontroll, följsamhet till respektive köks sådant program, samt kompetens att följa upp och justera egenkontrollprogrammet vid behov.



Samarbetsförmåga med andra yrkeskategorier och serviceminded är ytterligare krav som kommer ställas på personalen.

För äldreboendets chef kommer det an att forma arbetsgruppen på ett inkluderande vis, så att utbyte kan ske mellan den vårdande personalen och det som hanterar kosten och man känner sig som ett team. Även framtagande av välkommunicerade gränsdragningslistor för att underlätta i det vardagliga arbetet så att varje profession tryggt kan ägna sig åt det som faller inom ramen för respektives kompetensområde. Det kommer också an att hålla sig à jour om lagkrav och annat som kan förändras över tid.

Livsmedelslagen säger att det är chefs ansvar (ytterst nämndens ansvar) att följa upp att respektive avdelnings egenkontroll sköts, att köksmedarbetarna har adekvat utbildning och får fortbildning, att receptur följs och att avtalsprodukter väljs vid inköp, att näringsinnehållet är adekvat enligt Socialstyrelsens krav. Detta kan medföra att chefen behöver fortbildning då dessa delar saknas idag.

Kocken ska förutom att ha kompetensen som krävs för att hantera öppnade livsmedel i denna miljö, också ha kompetensen och insikten om målgruppens (gästernas) individuella behov av en tilltalande servering/uppläggning av maten, utifrån eventuell sjukdomsproblematik eller dylikt, samt måltidsmiljöns påverkan på förmågan att känna hunger och lust att äta. Här kan speciell riktad utbildningsinsats göras mot såväl kock som omsorgspersonalen.

Kocken behöver ha rätt kompetens för att förstå vikten av att välja avtalsprodukter vid inköp, samt helst ha budgetansvar för sitt lilla kök för att välja mest ekonomiskt fördelaktiga varor till frukostartiklar och dylikt.

Lunch och middag står tillsammans för 50% av det dagliga intaget av energi och näring hos den äldre, varför kocken bör ha möjlighet att tillreda näringstäta mellanmål, kvällsmål och frukostar.

Om det ska serveras alkohol som guldkant, är det värdefullt med kompetens inom alkohollagstiftningen.

- Vilka regler gäller?

Ett tillagningskök innebär möjlig hantering av råvaror från grunden och medger beredning av kött, fisk, kyckling och liknande. För hantering av jordiga rotfrukter som potatis krävs i regel ett skrenseri och för bakning krävs i regel ett skdegberedningsrum.

För tillagningskök ställs höga krav på hygien och logistik. För att nämna något:

- Separat omklädningsrum för personalen som ska arbeta i köket under dagen



- Separat handfat för personalen som ska arbeta i köket under dagen
- Separat toalett för personalen som ska arbeta i köket under dagen

- Tillagningsytan ska vara avskild från gästerna

- Specialkosthantering kräver separata ytor och ytterligare specialkompetens

- Livsmedelslagen kräver ett egenkontrollprogram som är anpassat till respektive kök. (Se exempel från Karlstad på hur ett sådant för Lillåhem kan komma att se ut ungefär: http://karlstad.se/globalassets/filer/kommun-och-politik/kommunens_organisation/vard-och-omsorg/ledningssystem/utfor-arbetet/nutrition/nutrition-ao/livsmedelshygien---lathund-for-egenkontrollprogram-i-vardboendets-avdelningskok-2015-06-02.pdf)

- Socialstyrelsen, SOFS 2014:10 handlar om att förebygga och behandla undernäring inom äldreomsorgen. Här lyfts vikten av att rätt kost ordineras till rätt person. Stark rekommendation om att varje kommun har en Legitimerad Dietist för detta.

- Ett urval:
SKL har sammanfattat branschriktlinjer för säker mat inom omsorg
Livsmedelslagen
Arbetsmiljölagen
L o U

- Hur ska maten hanteras?

Frukost, mellanmål, lunch, mellanmål, middag, kvällsmål, samt eventuellt mål för att bryta nattfastan är de typer av måltider som ska hanteras på äldreboendets kök.

Specialkoster kräver alltså separat hanterings- och tillagningsyta. Dessa kan dock också tillredas på plats på samma yta som det övriga, om man gör detta i särskild ordning och iakttar försiktighet och följer särskilda städrutiner. I huvudsak kommer specialkosterna dock att utgöras av konsistensanpassade koster då det ofta är dessa typer av koster som främjar äldres ätande. Då dessa koster ej är av allergikaraktär, går dessa utmärkt att tillreda vid samma ytor som den ordinarie kosten. En annan viktig kost att ta hänsyn till är den så kallade E-kosten, som ordineras de äldre som inte orkar äta en hel portion, men som förstås behöver tillräckligt mycket näring/energi ändå. Denna kosttyp förklaras enklast med att den är hälften så stor portionsmässigt, men innehåller lika mycket näring och energi som en vanlig portion.

Förvaring av frysta råvaror av animalisk karaktär som fisk, fågel, kött får ej förvaras i anslutning till varandra i samma frys varför större ytor till maskinpark kommer att krävas,



dotsamma i kylar. Det finns bestämmelser även för förrådsprodukter och grönsaker som hänsyn behöver tas till vid planering av kökens yta.

Beställningar av livsmedel och råvaror enligt kommunens avtalsprodukter, är tänkta att sambeställas med de andra avdelningsköken för att kunna beställa storpack enligt avtal. Leveranser är sedan tänkt att ske till ett gemensamt förråd som blir beläget där nuvarande köket ligger. Ytterligare skafferiplats, samt mindre förvaringsytor är tänkta vid respektive avdelningskök. Dit transporteras livsmedlen internt i huset med hjälp av vagnar/rullbord. Avemballering sker vid detta stora förråd, ej i anslutning till köken. Som underlag för beställningar ligger de gemensamma och näringsberäknade recepten i Mashie.

Kockarna på respektive avdelning hanterar sedan livsmedlen enligt arbets- och rutinbeskrivningarna, recepturen och enligt bestämmelserna för hygien och redlighet.

Kockarna dukar fram och presenterar menyn.

Måltidsmiljön är mycket viktig. För varje måltid har alla yrkeskategorier ett ansvar för att maten läggs upp tilltalande utifrån varje gästs behov och serveras i en lugn miljö som lockar till ätlust. Inte ens den finaste och godaste mat blir att upplevas som god om den inte läggs upp tilltalande i en stressfri atmosfär.

Diskgodset dukas av och hanteras när alla ätit klart. Sedan är det dags att förbereda och iordningsställa mellanmålen. Därefter middagen enligt samma rutin.

Resthantering sker enligt lagstyrda bestämmelser. Det är förbjudet att kyla ned och spara överbliven mat om inte installation av särskild nedkylningsutrustning görs. Det ställer därför krav på kompetens inom portionering och beräkning av portionsantal. Vid frukost och mellanmål svarar kocken för att lägga fram livsmedel som t ex ost fortlöpande, så att så lite mat som möjligt behöver rejekteras.

Statistik för såväl ekonomiska underlag, som för de menyer som serveras, svinmätning och beställningar, svarar också kocken för att sköta.

- Vad får ett tillagningskök på Lillåhem för konsekvenser för Orsagården och för kosten i övrigt?

Konsekvensen skulle bli att Orsagården och vissa andra enheter inom kommunen, behöver få mat levererat från annat kök. De varma matlådorna som i dagsläget skickas till de i ordinarie boende behöver också tillredas i annat kök vid detta scenario. Kyrkbyskolans kök är sannolikt det bästa alternativet idag. En större kostutredning pågår gällande Orsa kommuns



hela kosthantering och –distributionsprocess, möjlighet finns att denna kommer att göra gällande att annat alternativ kan vara bättre på sikt. En investering gällande renovering och komplettering av viss utrustning kommer att behövas i Kyrkbyskolan kök oavsett beslut i detta ärende då det är eftersatt och får påpekanden från Miljökontoret i flera avseenden.

En annan konsekvens för Orsagården kan bli att medborgarna uppfattar en obalans i service för de boende vid Lillåhem respektive Orsagården. Samtidigt kommer prisskillnaden för de boende på dessa olika enheter att bli olika hög, så möjlighet finns att detta inte kommer att bli ett problem.

Orsagårdens personal kan komma att tro sig vara högre belastade än Lillåhems personal då Orsagårdens personal sköter kosthanteringen med vårdpersonal, medan Lillåhem behöver ha separat personal för köksfunktionen. Detta kan stävjas med god information och kommunikation då detta kommer att frigöra en hel del tid för omsorgspersonalen som idag hanterar kosten vid Lillåhem, och man kommer inte att utöka antalet medarbetare trots att man avsätter 1,5 - 2 medarbetare enbart till Kostprocessen per kök.

(Som parentes kan sägas att nationella tidsstudier indikerar att tiden som Orsagårdens omsorgspersonal lägger på kosthantering kan motivera att även denna enhet har enskild kostpersonal i köket utan en utökning av medarbetare)

För Kostenheten skulle det innebära att ett antal kockar kan behöva flytta sig rent fysiskt till att tjänstgöra vid avdelningsköken på Lillåhem, samt öppna upp för en framtida centralisering av Orsas kostproduktion till Kyrkbyskolan. Det får den större utredningen visa dock.

En ytterligare kommunövergripande konsekvens blir att Lillåhem investerar in sig i en lösning som blir skild från övriga kosthanteringen i kommunen enligt vad den större utredningen kommer fram till.

- Vad blir skillnaden i kostnader ungefär med kök på varje avdelning mot att ha ett centralt kök?

Att laga mat till små grupper, dvs under 100 portioner, kan bli dyrt. I fallet med Lillåhem, som, oavsett om köket i själva byggnaden läggs ned, ligger så nära ett tillagningskök (Kyrkbyskolan) är det svårt att motivera en investering av tillagningskök vid varje avdelning på äldreboendet ur ett rent ekonomiskt perspektiv. Här får man ta ställning till om de eventuella mervärden mat som lagas på platsen kan ha för den boende kan väga upp för en dyrare kostnad detta medför.



Enbart beaktat av vilket alternativ som skulle vara bäst ekonomiskt, är tillagningskök det som är minst ekonomiskt försvarbart i en kommun av Orsas storlek där mat redan lagas från grunden i de flesta kök som skickar mat.

Små enheter är sårbara vid t ex sjukdom. Det kan dock stävjas här genom att man då hjälps åt avdelningarna sinsemellan.

Kostnaden för själva investeringen, ombyggnationen och rivning av gamla köket finns i separat underlag.

Dock. Att tillaga maten på plats vid varje avdelning innebär en högre investering i köken, samt stor risk för ojämn kvalitet på maten som lagas mellan avdelningarna beroende på individen som lagat maten och dennes kompetens och följsamhet till recepten.

Tillagningskök skulle göra det dyrare, såväl gällande tillstånd för livsmedelslokal, översynsavgifter från miljö- och hälsa – som sker med tätare intervaller till tillagningskök än i dagsläget, samt att det blir fyra kök att besöka istället för ett. Portionspriset per portion kommer att ses som högt på grund av att det är få portioner per kök.

Som nämnts ovan ställs stora kompetenskrav på kökspersonalen vid ett scenario som detta varför en viss lönekostnadsökning kan bli aktuell även om man inte totalt sett har fler medarbetare än idag.

Ett "Mottagningskök huvudkomponent" blir som en så kallad gyllene medelväg rent ekonomiskt, men med samma goda kvalitetsresultat för den boende, bättre arbetsmiljö med färre risker för kökspersonalen och chef, med mera. Se förslag till beslut för fördjupad information om detta.

Beslutsunderlag

Utredning av Orsa kommuns Måltidsproduktion 2009-12-07

Intervju med enhetschef Lillåhem 2016-09-26, samt 2017-01-24

Underlag från Äldreboendet Björkdungen, Munkfors

Tjänsteutlåtande OK KS 2016/00170-6, 735 med bilagor

Förslagshandling, Orsabostäder/Mondoarkitekter

FAMM – Five Aspects of a Meal Model (<https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:641411/FULLTEXT01.pdf>)



Socialstyrelsens föreskrift om förebyggande av och behandling vid undernäring, SOFS 2014:10 (<http://www.socialstyrelsen.se/publikationer2014/2014-10-12>)

EY Benchmarkingprogram 2016 för offentlig sektors service med nyckeltal och tidsstudier på nationell nivå

Förslag till beslut

Arbetsgruppen för ombyggnationen av Lillåhem föreslår:

Om ett kök per avdelning, enligt förslaget kallat B beslutas, bör dessa vara i form av så kallade "Mottagningskök huvudkomponent". Detta innebär att färdig varm eller kall huvudkomponent från externt tillagningskök kan serveras utan att annan beredning än uppvärmning och komplettering av tillbehör – bikomponent – förekommer. Kokning av tillbehör som t ex potatis, ris och pasta, samt beredning av sallader och dressingar utförs således på plats och skapar känslan av tillagning nära gästen, som ligger till grund för förslaget. Frukost, mellan-, samt kvällsmål tillagas helt på plats i de små köken. Leverans enbart av huvudkomponent alltså vid lunch och middag. Eftersom hantering av rå huvudkomponent inte kommer att ske vid detta typ av kök, kan bänkyta och annat hållas på en rimlig storleksnivå, samt kylar/frysar för separat förvaring behöver inte stå i fokus. Egenkontrollsrutinerna blir något mindre omfattande på detta vis och maskiner för tillredning behövs inte av samma kaliber som vid tillagningskök av huvudkomponent.

Teoretiskt sett kan Lillåhems centralt belägna kök antingen renoveras och fortsätta i drift vid denna lösning, eller läggas ned och då renoveras Kyrkbyskolans kök upp istället – vilket ändå bör ske – och maten kan således levereras från endera köket. Dock blir konsekvenserna av ett eventuellt kvarvarande av det centrala köket i Lillåhem kännbara. Till exempel kommer Hemtjänsten då att behöva flytta till annan byggnad, samt att utrymmen för gemensamhetsytor och personalutrymmen för Lillåhem blir obefintliga om centrala köket blir kvar på Lillåhem.

Fördelar med "Mottagningskök huvudkomponent":

- God möjlighet att påverka kvaliteten på tillbehören. Måltiderna kan kompletteras med råkost och kokning av tillbehör med hög fräschör i samband med servering.
- Dofter från köken och upplevelse att köket är levande
- Gästerna kan vara med och hacka sallad eller göra andra förberedelser, så länge de sköter hygienreglerna.
- Lägre krav på kostpersonalens kompetens är vid tillagningskök, dock fortfarande höga kompetenskrav inom området.
- Säkrare hygieniskt än tillagningskök



Orsa kommun

2017-02-20

- Högre följsamhet till ekonomi och näringsberäkning
- Möjlighet att göra avkall från menyn vid önskemål och t ex laga pizza tillsammans, eller ha andra temakvällar

Arbetsgruppen föreslår vidare ett studiebesök till nya Patienthotellet, Falu lasarett för att se hur respektive avdelningskök trevligt kan utformas enligt ovan och ända ha samma möjlighet till trivsel, flexibilitet, bakning, gemenskap och goda dofter som ett tillagningskök.

Även äldreboendet Kungsljuset i Borlänge kommun kan vara värt ett besök för inspiration av detta slag.

Vidare föreslås att möjligheten att beställa specialkost via Mora lasarett utreds.

I nuläget finns ej e-kost eller konsistensanpassad kost för de äldre att bli ordinerade, vilket är en brist för Orsa kommun. Det bör också beslutas att prioritera rekrytering av en kommundietist till Orsa kommun som kan ordinera rätt kost, samt se över användandet av de näringsdrycker som idag köps in i kommunen till stora kostnader.

I dagsläget har man synpunkter på att det är tråkigt med kantinerna som kommer och att dessa gör att serveringen ser så tråkig ut att det kan bidra till att måltidsupplevelsen blir negativ. Vid "Mottagningskök huvudkomponent" skulle detta inte vara ett problem då resterande komponenter tillreds på plats och allt läggs upp tilltalande enligt FAMM-modellen av kökspersonalen.



Orsa kommun

2017-02-27

Arbetsgruppen för ombyggnation av Lillåhem

Linda Haglund

Mattias Scandola

Anders Ludvigsson

Roland Back

Roland Fållby

Eva Bäckhem

Utredning med beslutsunderlag gällande kök på respektive avdelningar vid äldreboendet Lillåhem

- **Lightversion, alternativ och konsekvenser**

Sammanfattning av ärendet

Enligt tidigare beslut ska äldreboendet Lillåhem byggas om och renoveras. De tre huvudmotiven för detta är arbetsmiljösäl, förbättrad upplevelse för brukare, samt behovet av att möta framtida ökad efterfrågad på omsorg för äldre i Orsa kommun.

Detta dokument skapar en överblick över konsekvenser som följer med de olika alternativen på kök som presenteras i beslutsunderlaget. För fördjupning och utvecklad information, se Beslutsunderlaget daterat 2017-02-20.



Alternativ och konsekvenser

Tillagningsök på varje avdelning	Konsekvens Personal	Konsekvens Arbetsmiljö	Konsekvens Lokaler	Konsekvens Ekonomi	Konsekvens Lagkrav / Uppföljning	Konsekvens Brukare	Konsekvens CHEF
	Krav på kockutbildning och dietkocks utbildning mot geriatriska gäster	Viktigt med tydligt avgränsade utrymmen för icke-behöriga i köket	Separata bänkytor för olika råvaror	Kostsam drift	Mkt högt krav på HACCP och Egenkontroll / Livsmedelslagen	Helhetstänk kring måltider och mellanmål bidrar till god nutritionsstatus	Flera yrkeskategorier samverkar. Krav på chef att skapa teamkänsla
	Krav på följsamhet till receptur i Mashie	Tider som måste passas strikt – stress?	Separat förvaring råvaror – större ytor till kylar/frysar/förråd	Kostsamma portioner	Strikta serveringstider	Tillredning av näringstät mellanmål	Uppföljning av lagkrav
	Krav på följsamhet till avtalsvaror	Tydlig gränsdragning skapar ro	Avgränsade utrymmen för icke-behöriga i köket. Tillagningsytan SKA vara avskild från gäster och övrig personal	Tätare tillsyner vid tillagningskök ger ökade kostnader för dessa	SOFS 2014:11	Orsagårdens brukare kan uppleva att de får sämre kostservice än Lillåhems brukare	Utformning av kontrollprogram för köken



	Strikta tider att förhålla sig till		Separat omklädningsrum för kökspersonal	Tillståndsavgift för livsmedelslokaler	Alkohollagstiftning	Risk för ojämnheter i tillagningen avdelningarna emellan beroende på kockarnas egen touch	Behöver fortbildning inom SOFS 2014:11, Livsmedelslagen, HACCP mm
	Fortbildning inom FAMM (all personal och chef)	Kostpersonal från nuvarande köket vid Lillåhem behöver byta arbetsplats till annat kök	Separat handfat för kökspersonalen	Risk att Lillåhem investerar i sig i en lösning som kan bli skild från övriga kommunens framtida kosthantering	SKL Branschriktlinjer	Högre risker för matförgiftningar om rutiner inte sköts	Framtagande av tydliga arbets- och rutinbeskrivningar
	Tydliga arbetsbeskrivningar för måltidssituationer och -miljön	Sårbart vid sjukdom	Separat toalett för kökspersonalen				Lättare styra följsamhet till Socialstyrelsens riktlinjer
	Personal på Orsagården kan få en känsla av att de är högre		Specialkosthantering kräver ytterligare separata ytor eller				



Orsa kommun

2017-02-27

	belastade då Lillåhem har person som enbart arbetar med kost (dessa bör dock få samma upplägg med kostperson som sköter kosten där för att få mer tid till vård)		särskild hanteringsordning				
			Orsagården m fl behöver få leveranser från annat kök än Lillåhem – upprustning av annat kök				
			Upprustning av Kyrkbyskolans kök för att öka produktion av utskick				



Centralt kök på Lillåhem	Konsekvens Personal	Konsekvens Arbetsmiljö	Konsekvens Lokaler	Konsekvens Ekonomi	Konsekvens Lagkrav / Uppföljning	Konsekvens Brukare	Konsekvens CHEF
	Lägre krav på utbildning för avdelningarnas kostpersonal. Kostutbildning, men ej kockkrav.	Tider som måste passas strikt – stress?	Mindre yta till själva köken på avdelningarna	Rent ekonomiskt ett ok alternativ för Orsa kommun	Lättare krav på egenkontroll på avdelningarna	Jämn och likvärdig kost oavsett avdelning eller boende	Utformning av kontrollprogram för kosthanteringen på avdelningarna
	Krav på kunskaper om själva måltidsmiljön Fortbildning av avdelningarnas kostpersonal i FAMM	Tydlig gränsdragning skapar ro	Mindre bänkytor och förvaringsytor	Lägre portionspris då många portioner kan tillagas samtidigt i ett centralt kök	SOFS 2014:11	Svårare med helhetstänk kring alla måltider och mellanmål för god nutritionsstatus	Uppföljning av lagkrav
	Personal på Orsagården kan få en känsla av att de är högre belastade då Lillåhem har person som	Hemtjänsten nödgas flytta annorstädes		Behov av specialkost från extern leverantör	Alkohollagstiftning		Behöver fortbildning inom SOFS 2014:11, Livsmedelslagen, HACCP mm



	enbart arbetar med kost (dessa bör dock få samma upplägg med kostperson som sköter kosten där för att få mer tid till vård)						
	Strikta tider att förhålla sig till				SKL Branschriktlinjer		Framtagande av tydliga arbets- och rutinbeskrivningar
	Fortbildning av avdelningarnas kostpersonal för god nutritionsstatus med bra mellanmål						Svårare att styra följsamhet till Socialstyrelsens riktlinjer



Mottagningsök på varje avdelning - huvudkomponent levereras	Konsekvens Personal	Konsekvens Arbetsmiljö	Konsekvens Lokaler	Konsekvens Ekonomi	Konsekvens Lagkrav / Uppföljning	Konsekvens Brukare	Konsekvens CHEF
	Kockutbildning	Tydliga gränsdragningslistor och rutinbeskrivningar skapar ro	Lokalerna kan användas till tillagning vid speciella tillfällen, tex pizzakvällar	Kocken kan styra kostnaderna med val av tillbehör, grönsaker efter årstid osv	Egenkontroll och HACCP, Livsmedelslagen	Flexibla serveringstider	Flera yrkeskategorier samverkar. Krav på chef att skapa teamkänsla
	Mera flexibilitet vid tillagning	Viktigt med tydligt avgränsade utrymmen för icke-behöriga i köket	Tillagningsytan SKA vara avskild från gäster och övrig personal	Högre följsamhet till ekonomin då den "dyra" huvudkomponenten tillagas och hanteras centralt	SOFS 2014:11	Tilltalande doft vid matlagning, upplevelse av ett levande kök	Uppföljning av lagkrav
	Viss följsamhet till receptur	Personal från nuvarande köket vid Lillåhem	Orsagården m fl behöver få leveranser	Investeringen kan anpassas till en framtida	Alkohollagstiftning	Kocken kan påverka kvaliteten på tillbehören	Utformning av kontrollprogram för köken



		behöver byta arbetsplats	från annat kök än Lillåhem – upprustning av annat kök	kostprocess i Orsa kommun			
		Mindre sårbart vid sjukdom då avdelningarna sinsemellan kan laga mer tillbehör när detta händer	Upprustning av Kyrkbyskolas kök för att öka produktion av utskick		SKL Branschriktlinjer	Deltagande i att t ex hacka grönsaker och liknande förberedelser med lägre risk för kontaminering	Behöver fortbildning inom SOFS 2014:11, Livsmedelslagen, HACCP mm
	Krav på följsamhet till avtalsvaror					Låg risk för livsmedelsburna sjukdomar	Framtagande av tydliga arbets- och rutinbeskrivningar
	Tydliga arbetsbeskrivningar för måltidssituationen och -miljön					Helhetstänk kring måltider och mellanmål bidrar till god nutritionsstatus	Lättare styra följsamhet till Socialstyrelsens riktlinjer
	Personal på Orsagården kan få en känsla av					Tillredning av näringstätta mellanmål	



	att de är högre belastade då Lillåhem har person som enbart arbetar med kost (dessa bör dock få samma upplägg som detta)						
						Orsagårdens brukare kan uppleva att de får sämre kostservice än Lillåhems brukare	
						Mindre risk för ojämnhet i tillagningen avdelningarna emellan då huvudkomponenten är lika	



Ett "Mottagningskök huvudkomponent" ger ett gott kvalitetsresultat för den boende, bättre arbetsmiljö med färre risker för kökspersonal och chef, med mera. Se förslag till beslut för fördjupad information om detta. I Borlänge kommun finns äldreboendet Kungsljuset med denna lösning. De fick nyligen en stjärna i "White guide senior" för sina måltider. Ett mycket prestigefullt pris som visar att denna lösning är fullgod.

Förslag till beslut

Arbetsgruppen för ombyggnationen av Lillåhem föreslår:

Om ett kök per avdelning, enligt förslaget kallat B beslutas, bör dessa vara i form av så kallade "Mottagningskök huvudkomponent". Detta innebär att färdig varm eller kall huvudkomponent från externt tillagningskök kan serveras utan att annan beredning än uppvärmning och komplettering av tillbehör – bikomponent – förekommer. Kokning av tillbehör som t ex potatis, ris och pasta, samt beredning av sallader och dressingar utförs således på plats och skapar känslan av tillagning nära gästen, som ligger till grund för förslaget. Frukost, mellan-, samt kvällsmål tillagas helt på plats i de små köken. Leverans enbart av huvudkomponent alltså vid lunch och middag. Eftersom hantering av rå huvudkomponent inte kommer att ske vid detta typ av kök, kan bänkyta och annat hållas på en rimlig storleksnivå, samt kylar/frysar för separat förvaring behöver inte stå i fokus. Egenkontrollsrutinerna blir något mindre omfattande på detta vis och maskiner för tillredning behövs inte av samma kaliber som vid tillagningskök av huvudkomponent.

Teoretiskt sett kan Lillåhems centralt belägna kök antingen renoveras och fortsätta i drift vid denna lösning, eller läggas ned och då renoveras Kyrkbyskolans kök upp istället – vilket ändå bör ske – och maten kan således levereras från endera köket. Dock blir konsekvenserna av ett eventuellt kvarvarande av det centrala köket i Lillåhem kännbara. Till exempel kommer Hemtjänsten då att behöva flytta till annan byggnad, samt att utrymmen för gemensamhetsytor och personalutrymmen för Lillåhem blir obefintliga om centrala köket blir kvar på Lillåhem.



Fördelar med "Mottagningskök huvudkomponent":

- God möjlighet att påverka kvaliteten på tillbehören. Måltiderna kan kompletteras med råkost och kokning av tillbehör med hög fräschör i samband med servering.
- Dofter från köken och upplevelse att köket är levande
- Gästerna kan vara med och hacka sallad eller göra andra förberedelser, så länge de sköter hygienreglerna.
- Lägre krav på kostpersonalens kompetens är vid tillagningskök, dock fortfarande höga kompetenskrav inom området.
- Säkrare hygieniskt än tillagningskök
- Högre följsamhet till ekonomi och näringsberäkning
- Möjlighet att göra avkall från menyn vid önskemål och t ex laga pizza tillsammans, eller ha andra temakvällar

Arbetsgruppen föreslår vidare ett studiebesök till nya Patienthotellet, Falu lasarett för att se hur respektive avdelningskök trevligt kan utformas enligt ovan och ändå ha samma möjlighet till trivsel, flexibilitet, bakning, gemenskap och goda dofter som ett tillagningskök.

Även äldreboendet Kungsljuset i Borlänge kommun kan vara värt ett besök för inspiration av detta slag.

Vidare föreslås att möjligheten att beställa specialkost via Mora lasarett utreds.

I nuläget finns ej e-kost eller konsistensanpassad kost för de äldre att bli ordinerade, vilket är en brist för Orsa kommun. Det bör också beslutas att prioritera rekrytering av en kommundietist till Orsa kommun som kan ordinera rätt kost, samt se över användandet av de näringsdrycker som idag köps in i kommunen till stora kostnader.

I dagsläget har man synpunkter på att det är tråkigt med kantinerna som kommer och att dessa gör att serveringen ser så tråkig ut att det kan bidra till att måltidsupplevelsen blir negativ. Vid "Mottagningskök huvudkomponent" skulle detta inte vara ett problem då resterande komponenter tillreds på plats och allt läggs upp tilltalande enligt FAMM-modellen av kökspersonalen.



Service och utveckling
Orsa kommun
Linda Haglund

2017-01-23

Utredning kök på Lillåhem

Enligt uppdragsbeskrivningen behöver politikerna ha ett beslutsunderlag vad det innebär att bygga tillagningskök på varje avdelning på äldreboendet. Svar på följande frågor önskas:

Vad ställs det för krav på personalen?

Vilka regler gäller?

Hur ska maten hanteras?

Vad får det för konsekvenser för Orsagården och för kosten i övrigt?

Vad blir skillnaden i kostnader ungefär med kök på varje avdelning mot att ha ett centralt kök?

Svar levereras utifrån Lillåhems perspektiv här, erhållna genom intervju med Roland Back.

Tillägg i frågor från arbetsgruppen:

Hur är det tänkt att livsmedel ska distribueras INOM huset vid tillagningskök på varje avdelning? Förråd per avdelning? Samordning av beställningar?

Vilka risker i hygien finns med tillagningskök på varje avdelning?

I dagsläget äter man enligt uppgift på varje avdelning istället för den gemensamma ytan för matsal. Vilken skillnad ser man i utformandet av mindre tillagningskök per avdelning?

Svar utifrån Äldreboendet Lillåhems perspektiv, intervju med Roland Back, enhetschef:

Vad ställs det för krav på personalen?

- *"De ska klara av sitt arbete och om det finns formella krav, så ska vi uppfylla dessa. I början av detta arbete reagerade facket, pga att de anser att undersköterskor ska vårda, ej laga mat. Men en del usk:or vill gärna ha helheten och även arbeta med maten. Gärna också en dietist för att få riktig helhet. Kökspersonalen från nuvarande kök är oroliga över hur det blir med deras tjänster om det blir småkök nu. Det kan bli så på sikt att vi väljer att rekrytera/ha en kostperson. Det blir krav på heltid för alla så småningom, och detta kan vara en lösning. Eventuellt städ/kök som delar arbetsdag."*



Vilka regler gäller?

- *"Hälso-/sjukvårdslagen, Socialtjänstlagen, sedan finns en massa regler kring maten. Vi har tagit hänsyn till de styrdokument som Mondo lyft i sitt underlag"*

Hur tänker du att maten ska hanteras?

- *"Avdelningarna ska ha samma menyer och sambeställa för att få ekonomi i egenskaper av storförpackningar. Vi har inte pratat så mycket ännu om detta. Jag ser möjligheter med att ha fler alternativ osv. De riktiga specialkosterna ska beställas från annan part för att undvika risker"*

Vad tror du att ett tillagningskök på varje avdelning vid Lillåhem skulle få för konsekvenser för Orsagården och för kosten i övrigt?

- *"Orsagården har haft denna typ av tillagning tidigare, men det blev för trångt och de ändrade då till att ta in mat från kommunens centralkök. Maten fungerar som det är för Orsagården"*

Vad blir skillnaden i kostnader ungefär med kök på varje avdelning mot att ha ett centralt kök?

- *"Det ska inte behöva bli dyrare. Andra har klarat det med samma pengar och kvalitet. Till exempel Munkfors. Chefen i Munkfors hade kollat hur andra klarat detta och det hade varit bra. Hyran här i Orsa är idag 3400:- respektive 4300:- exkl mat och annan service, huruvida detta kommer att höjas efter ombyggnaden kan jag inte svara på idag, det ligger på annans bord"*

Hur är det tänkt att livsmedel ska distribueras INOM huset vid tillagningskök på varje avdelning? Förråd per avdelning? Samordning av beställningar?

- *"Förråd ska finnas per avdelning, samt ett större förråd vid dagens centralkök där man kan dela upp storpack osv. Sedan ska det distribueras inom huset, men ej klarlagt idag hur det ska gå till exakt"*

Vilka risker i hygien finns med tillagningskök på varje avdelning?

- *"Faktiskt ser jag inga risker. Jag tror tvärtom att man kan höja kvaliteten på hygien. Idag när man får kantinerna är det ingen som bryr sig. När man har hela processen tror jag att man bryr sig mer. Idag är det ofta bufféserving, och man ställer då fram kantinerna och de äldre ska försöka ta själva så gott det går. Man gör olika idag, vissa avdelningar ställer fram upplagt i skålar, andra i själva kantinerna. Vi har ett stort projekt nu när rutiner och checklistor för egenkontrollen ses över. Man gör olika varje avdelning så nu ska alla göra lika"*



Service och utveckling

Orsa kommun

2017-01-23

Linda Haglund

I dagsläget äter man enligt uppgift på varje avdelning istället för den gemensamma ytan för matsal. Vilken skillnad ser du i mindre tillagningskök per avdelning?

- *"Doften av maten kommer kännas och man ser processen mer. De flesta boenden ser lunchen och middagen som dagens höjdpunkt. Uttryck: Det är som att se en film i svartvitt när man är van att se färg. Inte fint upplagt idag osv"*
- *"Guldkant på tillvaron vill man få mer utrymme till, t ex grilla ibland osv. Pizza på helgen mm"*

Förståelse finns för att det är själva uppläggningsen spelar stor roll för ögat och att det oavsett kök och tillagningsmetod är viktigt med ett trevligt serverande.

För 13 månader sedan togs det första spadtaget på bygget.

På torsdagen var det så dags för invigning av satsningen som kostat 58 miljoner kronor.

Den stora investeringen har möjliggjorts av att kommunen samarbetat med Riksbyggen och att en kooperativ hyresrättsförening bildats. Det är föreningen som stått för kostnaderna medan kommunen gått i borgen för de nödvändiga lånen.

– Vi har jobbat fram det här konceptet som gör att man kan genomföra den här typen av projekt, sa Riksbyggens Tore Johansson i samband med bandklippandet.

På boendet, som i första hand är till för personer med demens, finns plats för 32 äldre fördelade på fyra avdelningar på två våningsplan.

– Vi har även en sviktplats plus demensdagvård, berättade en mycket nöjd Barbro Strandell.

Efter den officiella invigningen gavs allmänheten möjlighet att ta sig en närmare titt invändigt i huset. Att merparten gillade det de såg råder inga tvivel om.

– Det är så ljust och rymligt, tyckte en av besökarna.

Barbro Reinholdsson, undersköterska, berättade att hon och de övriga i personalen fått vara med och styra över hur inredningen har utformats.

– Inte färgsättning och sånt men i övrigt har vi nästan fått fria händer, sa hon.

Tavlorna som hänger på väggarna är gjorda av lokala konstnärer.

– Vi i personalen fick välja vad vi tyckte passade, fortsätter Barbro innan hon leder oss vidare till andra våningen där bland annat spaavdelningen med sitt stora bubbelbad väntar.

– Här tänker vi oss också ha hårvård och fotvård.

Till boendet hör även ett stort inglasat uterum och på utsidan kommer en sinnenas trädgård att anläggas.

Redan i nästa vecka flyttar börjar inflyttningen.

Hyran för en lägenhet är 5 900 kronor i månaden – i summan ingår vård och tillgång till gemensamma lokaler. Hyresgästerna måste också bli medlemmar i den kooperativa hyresrättsföreningen vilket kostar 100 kronor.

I entrén till Björkdungen står Björn-Olov Hallberg och ser sig om.

Han säger att det nya boendet är en del i kommunens arbete med att anpassa äldreomsorgen till dagens behov.

– Vi tar ett helhetsgrepp och ser till att våra äldre har tillgång de boenden de behöver, förklarar han.

☑ Rätta oss



Du kanske även gillar

SPONSRAD

SPONSRAD

Emilio först ut 2017

Karlstad Klockan 02.37 natten mot nyårsdagen, antrände Emilio Johan Elias Sjögren världen som Värmlands...

(<http://www.vf.se/karlstad/ny-forst-ut-2017/>)

Topplista: Här vill vi semestra 2017

5 hetaste resmälänorna att hyra hus (http://www.novasol.se/hotell/topplista-2017/utm_source=op-)

Wermlands mejeri börjar med glass

Säffle Om allt går som det ska Wermlands mejeri börja producera och sälja glass till 1 april. – Vi... (http://www.vf.se/saffle/mejeri-borjar-med-glass/)

Ny klubb för 30 plus

Karlstad Ett nytt spelrum och en ny klubb för målgruppen 30-50 år – det är vad Pitchers kommer att bjuda på... (http://www.vf.se/karlstad/ny-klubb-for-30-plus/) **klubb för 30 plus**

"Du behöver inte flytta till storstaden för att lyckas"

Sunne Bara för att urbaniseringen är verklighet är det inte att alla vill bo i storstaden. Mitt i... (http://www.vf.se/sunne/du-behoover-inte-flytta-till-storstaden-for-att-lyckas/)

Stilsäkra v smycken i i

Upptäck Glitte med smycken (https://tr-)

bn=15289

(<https://strossle.com/>)

En ny artikel börjar efter annonsen ↓

▲ Aktuell artikel (1 av 3)

Nya äldreboendet i Munkfors invigt

Intervju med Roland Back, enhetschef Lillåhem

/Joakim Larsson/160926

- Det bor totalt 44 på Lillåhem idag, skulle bli 48 efter ombyggnaden.
På Orsagården bor ca 40st.

Vilka är arbetsmiljöproblemen idag?

- Det är trångt, dåligt med allmänna utrymmen, långt till förråd, otidsenliga lokaler.
Det saknas mötesrum etc. Det är trångt att sitta och arbeta.

- För brukarna har man tagit upp utemiljön, tex att man ska kunna se ut fast man är sängliggande.
Aktivitetsrum är det dåligt med.
De flesta fallolyckor sker från säng till hygienutrymme, tex vid toalettbesök nattetid.
Med de nya förslagen blir det en söker led till toan.

- Angående maten så blir det för långvarig varmhållning nu, vilket försämrar näringsvärden och smak.
Idag äter de flesta på avdelningen och många inne på sitt rum.
Matsalsätningen i princip helt borta. Man kör in kantiner till avdelningarna.

Vilka är arbetsmiljöproblemen?

- Det är trångt, dåligt med allmänna utrymmen, långt till förråd, otidsenliga lokaler.
Kostutredningen är mycket viktig för helhetssynen.
Vi borde se vad den ger. Det kan också finnas pengar att spara på kosten.
Alla är överens om att ombyggnad behövs, men det finns olika synpunkter på alternativen.

Om alternativ B:

- Idag förser storköket på Lillåhem med mat även till förskolan på Lillåhem, Orsagården och hemtjänsten. I alternativ B försvinner storköket helt och mat till Orsagården och förskolan och hemtjänsten får lagas någon annan stans.
I B förslaget blir det separata kök på varje avdelning, där man lagar mat.
Det finns dock tveksamheter inför att omsorgspersonal ska laga mat.
Idag är det väldigt statistiskt med mattider. Om någon vill äta senare i alt B så får man mer flexibilitet för detta. I B så kan de boende bli mer involverade i matlagningen.
I förslag B finns hemtjänst kvar i byggnaden.
Med avdelningskök blir det mer aptitlig mat och de boende går upp i vikt.
Ett problem nu är att brukare tappar vikt.
Varje avdelning kan i alt B bli självförsörjande som skydd för bl.a. epidemier.

Vilka kompetensutmaningar finns i alternativ B?

- Ja det finns visserligen. Men alla lagar ju mat hemma.
Det är bara 9-10 portioner. Roland tror att det ska gå.
I Munkfors gjorde man en omorganisation som fungerade.

Roland Back förordar alternativ B, som är några Mkr dyrare.

Vad krävs i alternativet A för att storköket ska kunna vara kvar?

- Problem nu är att köket är nergånget, med tex lösa kakelplattor.

Man har inte räknat på ombyggnad av befintligt kök i alt A.

Vid alternativet att bygga helt nytt särskilt boende tillkommer kostnader som inte finns med i kalkylen, ex att man måste ha en tomt och man måste göra ngt åt befintligt Lillåhem.

Hur kommer de boende/brukarna att påverkas och må under byggtiden?

- Där har vi tänkt att man börjar med förskolan. Man kör ett skepp åt gången.

Inga problem när man flyttar brukar så nära.

Största ombyggnaden blir vid fd förskolan.

//



ORSA KOMMUN UTREDNING AV KOMMUNENS MÅLTIDSPRODUKTION

PRELIMINÄR HANDLING



Kyrkbyns skola, Orsa kommun

Antal sidor: 24 st

Datum: 2009-12-09



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SAMMANFATTNING	3
UPPDRAGSBESKRIVNING	4
Ingående köksverksamheter - 15 st.....	4
Avgränsningar	4
UTFÖRANDE	5
FÖRUTSÄTTNINGAR	5
Erhållna underlag	5
Oklarheter.....	5
FÖRKLARINGAR AV OLIKA KÖK OCH BEREDNINGSNIVÅER	6
Tillagningskök.....	6
Mottagningskök huvudkomponent.....	6
Mottagningskök kompletta måltider	6
FÖRKLARINGAR OLIKA PRODUKTIONS- OCH LEVERANSMETODER	7
Varmmatsproduktion	7
Kylmatsproduktion (Cook Chill)	8
FÖRKLARING AV KOST FÖR OLIKA MÅLGRUPPER	9
Skolkost.....	9
Förskolekost	9
Äldreomsorgskost.....	9
AKTUELLA KRAV OCH REGLER – ETT URVAL	9
Livsmedelslagstiftning	9
Svårbedömda områden i livsmedelslagstiftningen.....	10
Arbetsmiljölagen	10
NULÄGESBESKRIVNING	11
Sammanställning av köksverksamheter	11
Organisation	12
Dimensionering.....	12
Beredningsnivåer.....	12
Skolor	13
Förskolor	14
Äldreomsorg	15
STATUS	16
Standard lokal och hygien	16
Arbetsmiljö.....	16
Sammanfattning status.....	17
Statusens påverkan.....	18
Följande kök är i störst behov av förändring.....	19
MÖJLIGA SAMARBETSPARTNERS	20
Samarbete med andra kommuner	20
<i>Region Siljan</i>	20
<i>Externa måltidsleverantörer</i>	20
<i>Älvdalens Kommun</i>	20
FÖRSLAG TILL MÅL FÖR MÅLTIDSVERKSAMHETEN	21
Organisation och personal.....	21
Lokaler.....	21
Livsmedel och måltider.....	21
SLUTSATS	22
Matsystem	22
Beredningsgrad	22
Utvärdering av kostnadsbild och kostnadsfördelning.....	23
Bedömning av kommunens kostkompetens	24
FÖRSLAG TILL ÅTGÄRDER	24

SAMMANFATTNING

Totalt har 15 köksverksamheter inom kommunens måltidsproduktion ingått i utredningen, 4 skolkök, 8 förskolekök och 3 köksverksamheter inom äldreomsorgen. Av de 15 köksverksamheterna är 9 st tillagningskök och 6 st mottagningskök. I princip all mat som tillagas inom måltidsproduktionen i Orsa kommun tillagas av egen personal. Bemanningen behöver inte öka om all mat lagas i varje kök. Däremot måste investeringar göras om tillagnings skall ske i dagens mottagningskök.

Totalt antal producerade måltider inom kommunen är 1 410 portioner / dag. Det största tillagningsköket tillagar 500 portioner / dag och det minsta 15 portioner / dag. Detta kan ställas i relation till antalet invånare som idag är drygt 7000 personer.

Det måltidssystem som används inom kommunen är i princip uteslutande ett varmmatssystem, genom tillagning på plats vid den serverande enheten eller genom leverans (utskick) av varm mat (främst komplett måltid) från tillagningskök till mottagande enheter. Ambitionen som finns inom kommunen, att öka tillagning med råvaror från grunden är möjlig inom befintligt system.

Kommunen har inte någon kostchef eller central administration med samordningsansvar. Anställda inom kök för äldre, skola, förskola är totalt 27 personer fördelade på 20,60 tjänster. 25 av de 27 personerna arbetar i tillagningskök. Endast 2 av de 6 mottagningsköken har speciell kökspersonal. Övriga mottagningskök sköts av vård- eller förskolepersonal.

Kommunen har relativt många små verksamheter med egna kök, där få portioner tillagas och bemanningsgraden är låg. Detta påverkar medelpriset för en portion, som är relativt högt inom kommunen. Antalet tillagningskök är svårt att utöka om små enheter behålls. Besparingar och vinster kan (ekonomisk och hygiensikt) göras om större enheter skapas.

Köks- och ekonomilokalerna som idag inryms på en total yta på cirka 1 400 kvm är överlag eftersatta och inte fullt ut anpassade för den verksamhet som bedrivs. Detta ger köksverksamheter som inte är effektiva och inte uppfyller vissa grundläggande krav i lagstiftningen. Ett investeringsbehov finns. I dagens prisnivå beräknas investeringsbehovet till cirka 20 milj. kr. Fördelas dessa kostnader på 20 år ligger årskostnaden på cirka 1 milj. kr. När många lokaler är eftersatta är investeringsbehovet stort initialt, men planar ut allt eftersom investeringar och åtgärder genomförs.

Möjliga samarbetspartners för måltidsproduktion finns i närliggande kommuner, "Region Siljan". T.ex. kan ett alternativ för äldreomsorgen vara att komplettera måltidsverksamheten med mottagning av kall huvudkomponent under helger från någon ev. samarbetspartner i framtiden. På avdelningen kan personalen värma huvudkomponenten i kombiugn, koka pasta, ris, potatis och komplettera med grönsaker. Avdelningsköken behöver då förstärkas.

Orsa kommun har en ambition att öka tillagningen med råvaror från grunden. Detta kan göras på flera sätt, t.ex. genom satsning på en kompetenshöjande och vikariestärkt personalorganisation samt långsiktiga investeringar för att anpassa köken för tillagning.

Att laga mat från högre andel råvaror minskar behovet av frysar och frysrum och kan öka arbetstiden för personalen. Detta gäller speciellt små kök med korta arbetsdagar för kökspersonalen.

Slutsatsen är att de redan höga livsmedelskostnaderna borde öka med fler och bättre råvaror samt att personal- kostnaderna borde minska. Investeringarna är förhållandevis små varför bästa alternativ ur kostpolicy och målbildssynpunkt bör väljas.

UPPDRAGSBESKRIVNING

Storköksbyrån i Stockholm AB har fått i uppdrag av Orsa Kommun att utreda måltidsproduktionen inom kommunen för barn-, skol- och äldreomsorg, dvs. köksverksamheter för förskolor, skolor och äldreboenden. Totalt ingår 15 köksverksamheter.

Orsa kommun har idag drygt 7000 invånare.

Uppdragets omfattning och inriktning har presenterats muntligt 2009-10-07 av Eva Nordlund, Socialkontoret Orsa kommun.

Nedan redovisas uppdragets omfattning:

- **Inventering** av ingående köksverksamheter
- **Nulägesbeskrivning** med kartläggning av volym, standard och kapacitet. Bedömningar mot efterlevnad av gällande arbetsmiljö- och livsmedelslagstiftning (myndighetskrav).
- Utredning av möjliga **samarbetspartners**
- Belysa kommunens **kostkompetens**
- Översyn av **inköp, logistik** och **transporter**
- Utvärdering av **kostnadsbild** och **kostnadsfördelning**

Ingående köksverksamheter - 15 st

Följande köksverksamheter ingår i uppdraget:

Skolor

1. Kyrkbyns skola (F - 6)
2. Orsaskolan (7 - 9)
3. Bergetskolan (F - 6)
4. Digerbergets skola (F - 6)

Förskolor

1. Lillåns förskola (6 avdelningar)
2. Brantuddens förskola (4 avdelningar)
3. Lindan I (1 avdelning)
4. Lindan II (1 avdelning)
5. Harabäckens förskola (1 avdelning)
6. Stackmyrans förskola (1 avdelning)
7. Bergets förskola (3 avdelningar)
8. Trimsarvets förskola (2 avdelningar)

Äldreomsorg

1. Lillåhem
2. Orsagården (3 avdelningar tillagningskök)
3. Orsagården (3 avdelningar mottagningskök)

Totalt ingår 15 köksverksamheter i utredningen.

Avgränsningar

De ekonomiska faktorer som belyses och redovisas i utredningen har delats upp i 4 huvudområden:

- Kostnader för livsmedel.
- Kostnader för personal.
- OH- kostnader
- Övriga kostnader.

Uppgifter och kostnader för transportkostnader, hyror (el, vatten, kyla, värme), administration, investeringar (avskrivningar), sophämtning, etc. särredovisas ej utan ingår i huvudområdena enligt ovan.

De kostnadsjämförelser som förekommer i utredningen är baserade och beräknade utifrån ekonomiska uppgifter för året 2009 (av Orsa kommun beräknad budget).

UTFÖRANDE

Samtliga ingående köksverksamheter, dvs. köks- och ekonomilokaler med tillhörande utrymmen, har genom besök på plats inventerats och granskats utifrån erhållen uppdragsbeskrivning (se ovan).

Bl.a. kontrollerades lokalernas utformning med tillhörande inredning och utrustning, samstämmighet mot befintliga ritningar, myndighetsaspekter (efterlevnad av lagkrav) samt kökens omfattning (portionsantal), inriktning och art (beredningsnivåer mm).

Besöken dokumenterades med kamera och med hjälp av en intern uppdragsspecifik checklista innehållande kontrollpunkter och frågeställningar. Externa blanketter har inte använts för att belysa t.ex. personalens och / eller kundernas synpunkter.

För kompletterande information kring verksamheterna intervjuades köksansvariga samt närvarande personal. Besöken genomfördes under oktober 2009.

Erhållet material har gått igenom och utvärderats. Interna beräkningsmodeller har använts för att analysera och redovisa ekonomiska faktorer.

FÖRUTSÄTTNINGAR

De uppgifter och underlag som ligger till grund för denna utredning har inhämtats vid startmöte, genom information som erhållits vid inventeringar på plats i köksverksamheterna samt genom mail med underlag och material.

Erhållna underlag

Delar av det underlag och det material som ligger till grund för delar av denna utredning har erhållits via mail av kommunen. Följande underlag har erhållits:

- **Planritningar** för köksverksamheterna. Uppgifterna är mottagna genom mail 2009-10-27 från Kent Mattson, Fastighetsavdelningen Orsa kommun.
- **Ekonomiska uppgifter** för respektive köksverksamhet. Uppgifterna är mottagna genom mail 2009-11-30 från Pernilla Bäckman, Orsa kommun.

De kostnadsposter som belyses är följande:

- Livsmedelkostnader.
- Personalkostnader.
- OH- kostnader.
- Övriga kostnader.

Oklarheter

Bedömning av kvalitet är subjektiv så länge mätbara faktorer för kvalitet saknas. Bedömningar i utredningen bygger på våra egna värderingar och intryck under besöken i köksverksamheterna.

Det har förekommit brister i ritningsunderlagen. Relationshandlingar/inredningsritningar har saknat inritad utrustning över köken och i flera fall inte överensstämt med verkligheten.

FÖRKLARINGAR AV OLIKA KÖK OCH BEREDNINGSNIVÅER

Tillagningskök

Ett tillagningskök innebär möjlig hantering av råvaror från grunden och kan medge olika nivåer vad gäller beredning av kött, fisk, kyckling etc. För användning av jordiga rotfrukter och potatis krävs i regel renseri och för bakning krävs i regel degberedningsrum. Leveranser av kall och / eller varm mat kan ske till andra enheter. För tillagningskök med leverans ställs högre krav på hygien och logistik, framförallt vad gäller kök som använder sig av Cook Chill- metoden. Ett tillagningskök kan leverera kompletta måltider eller endast huvudkomponent, samt kolonialvaror till mottagande enheter.

Fördelar med tillagningskök (exkl. leverans)

- Tillagning / beredning nära gästen.
- Råvaror från grunden.
- Lättare att klara tid- och temperaturkrav.
- Dofter från köket. Ett levande kök.

Nackdelar med tillagningskök

- Kan innebära en stor del halvfabrikat.
- Dyrare drift (personal / drift / lokal).
- Högre krav på personalen (bl.a. kompetens).
- Kräver yta och utrustning / inredning.
- Ensamt arbete i köket om små enheter.
- Tillagningskök med blandad produktion för mat till förskolor / äldreboende kan ha problem med menyval.

Mottagningskök huvudkomponent

Ett mottagningskök för mottagning av huvudkomponent förutsätter att färdig varm eller kall huvudkomponent från externt tillagningskök kan serveras utan att annan beredning än uppvärmning och komplettering av tillbehör (bikomponent) förekommer, dvs. kokning av tillbehör som t.ex. potatis, pasta och ris samt beredning av sallader.

Fördelar med mottagningskök huvudkomponent

- Möjlighet att påverka kvalitet på tillbehör. Måltiderna kan kompletteras med råkost / grönsaker med hög fräschör i och näringsinnehåll samt kokning av tillbehör i samband till servering.
- Dofter från köket. Upplevelse att köket är levande.

Nackdelar med mottagningskök huvudkomponent

- Dyrare i drift. Kräver köksyta och personal.
- Kräver personal. Ofta ensamt arbete i köket.

Mottagningskök kompletta måltider

Ett mottagningskök för mottagning av kompletta måltider förutsätter att färdig varm eller kall mat inkl. råkost och sallad från extern tillagning kan serveras utan att någon beredning eller uppvärmning förekommer.

Fördelar med mottagningskök kompletta måltider

- Inget ensamt arbete i tillagningsköket. Avdelningspersonalen hjälps åt nära gästen.
- Billigare drift (ingen eller liten köksyta samt låg personalkostnad).

Nackdelar med mottagningskök kompletta måltider

- All mat är inte anpassad för att skickas kall eller varm i kantiner.
- Mindre dofter från köket om mottagning av varm mat sker. Vid uppvärmning av kall mat finns möjlighet till starkare dofter från köket.
- Möjlighet till bra råkost och grönsallad är ibland begränsad vid mottagande av komplett måltid. Beredning av tillbehör nära den ätande ger fräschare salladsbord och möjlighet till anpassning efter behovet på avdelningen / enheten.

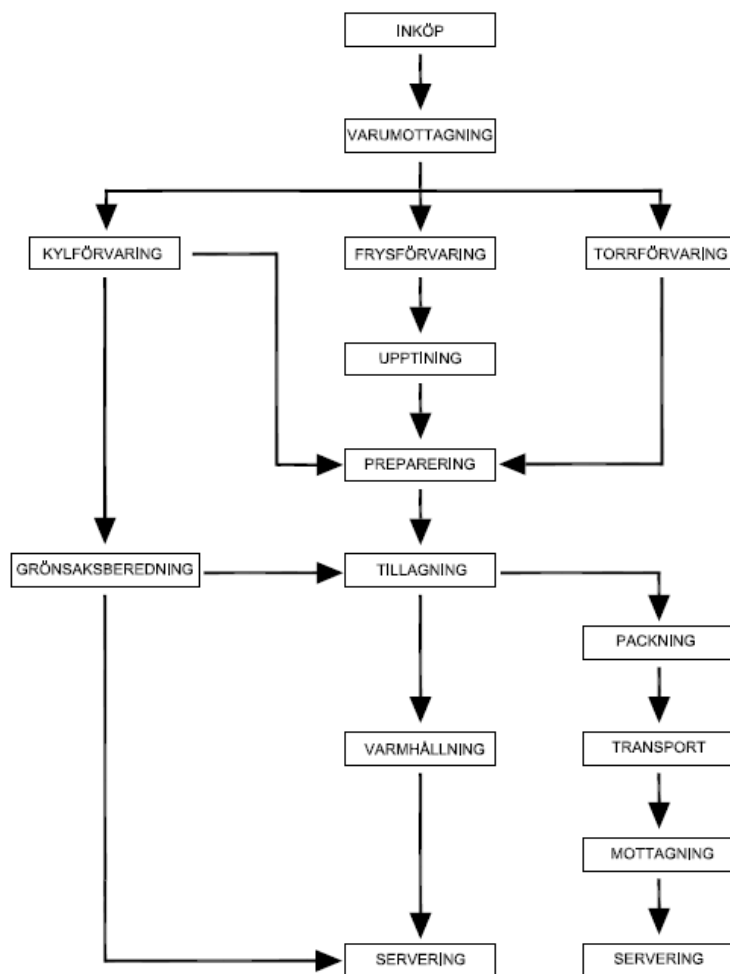
FÖRKLARINGAR OLIKA PRODUKTIONS- OCH LEVERANSMETODER

Varmmatsproduktion

Produktion med beredning och tillagning av varm mat för leverans till andra mottagare och enheter för vidare varmhållning och servering.

Maten som varmhålls ska förvaras och transporteras på sådant sätt att livsmedlets temperatur inte understiger +60°C. Varmhållningstiden mellan tillagning och servering bör inte överstiga 2 timmar (potatis 1 timme).

Nedan redovisas ett exempel till generellt flödesschema för **varmmatsproduktion** (tillagningskök med leverans):



Fördelar med varmmatsproduktion

- Alla rätter kan tillagas.
- Enklare tillagning (färre processer).
- Mindre energikrävande produktion (process).
- Generellt lägre krav på lokaler och utrustning.

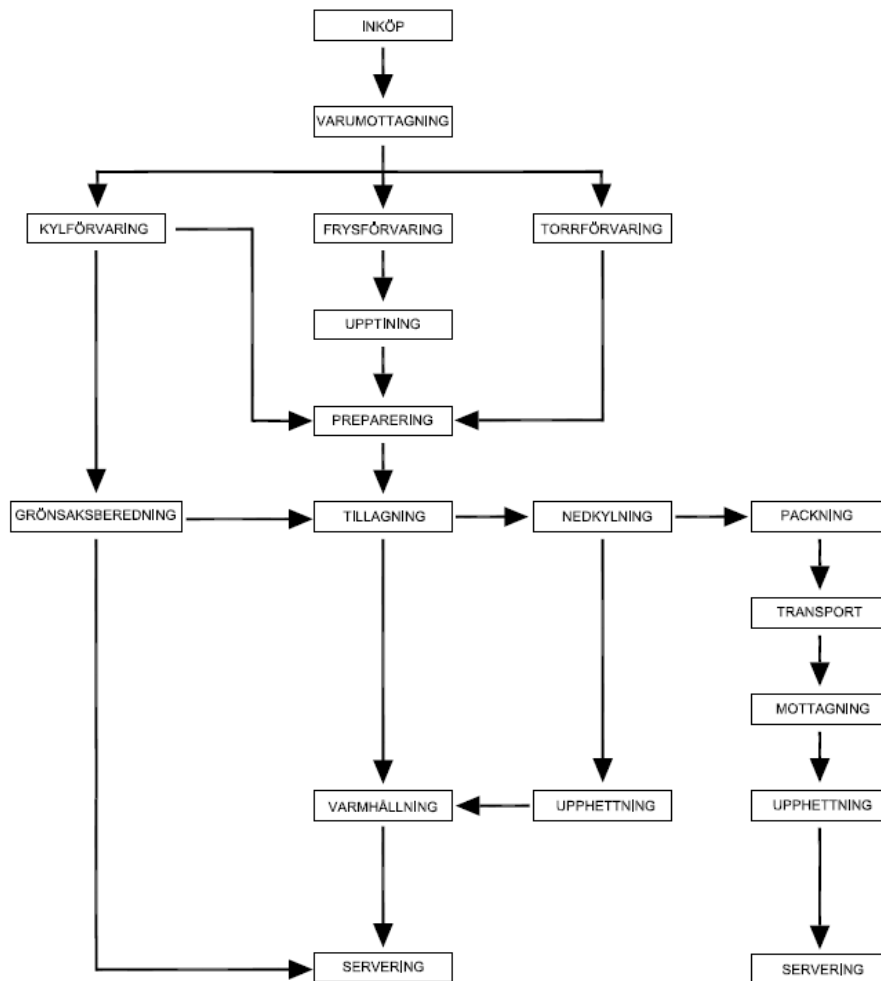
Nackdelar med varmmatsproduktion

- Svårare att upprätthålla god kvalitet med både varma och kalla transporter. vad gäller näringsinnehåll, smak, konsistens och utseende.
- Mer sårbart vid oförutsedda händelser.
- Svårare att hålla rätt temperaturer.
- Känsligare för förseningar, etc.
- Mindre flexibilitet vad gäller serveringstider.

Kylmatsproduktion (Cook Chill)

Produktion med beredning och tillagning av mat som snabbt kyls ned och därefter förvaras och transporteras kallt inför återuppvärmning och servering. Nedkylningen ska ske från +72°C till under +3°C på högst 1,5 timme. Temperaturen får ej överstiga +3°C vid förvaring och transport. Dessa krav innebär att maten *kan* regenereras upp till 5 dagar efter tillagning. Maten värms på plats i den mottagande enheten. Lägre krav ställs på ett traditionellt kylmatsystem.

Nedan redovisas ett exempel till generellt flödesschema för **kylmatsproduktion** (tillagningskök med leverans):



Fördelar med kylmatsproduktion

- Kan ge högre säkerhet vad gäller hygien (bl.a. temperaturer). Mat kan upphettas och tillagas i omgångar.
- Bättre ur beredskapssynpunkt. Lättare att planera och korrigera störningar i systemet, när man kan ligga en eller ett par dagar "före" i produktionen.
- Kan innebära bättre matkvalité, vad gäller näringsinnehåll, konsistens, utseende, mm.
- Kan innebära lägre svinn. Färre produkter som behöver kasseras. Maten värms upp efter behov.
- Hög flexibilitet vad gäller serveringstider.

Nackdelar med kylmatsproduktion

- Alla rätter är inte lämpade för kylmatsystem.
- Mer energikrävande produktion (processer).
- Högre krav på lokaler och utrustning. Kan kräva lokal- och utrustningsanpassningar (Chill Blasters, mm.).

FÖRKLARING AV KOST FÖR OLIKA MÅLGRUPPER

Skolkost

Skolkost avser lunch med huvudkomponent, bikomponent (ris, pasta, potatis), sallad, bröd och dryck. Frukost och mellanmål samt frukt till fritidsbarn. 5 dagar / vecka ca 180 dagar / år.

Förskolekost

Förskolekost avser frukost, lunch med huvudkomponent, bikomponent (ris, pasta, potatis), sallad, bröd och dryck samt mellanmål och frukt. 5 dagar / vecka ca 220 dagar / år.

Äldreomsorgskost

Äldreomsorgskost avser frukost, lunch med huvudkomponent, bikomponent (ris, pasta, potatis), sallad, bröd och dryck, eventuell dessert, kaffe, middag med huvudkomponent, bikomponent (ris, pasta, potatis), sallad, bröd och dryck samt kvällskaffe, näringstillskott och dylikt.

Heldagskost (frukost, lunch och middag) 7 dagar / vecka ca 365 dagar / år.

AKTUELLA KRAV OCH REGLER – ETT URVAL

Livsmedelslagstiftning

Den 1 januari 2006 trädde nya EG- förordningar inom livsmedelsområdet i kraft. Som en följd av detta har också ändringar i svensk livsmedelslagstiftning införts. De nya hygienreglerna utgår från konsumenternas rätt till säkra och redliga livsmedel, vilket också är huvudmålen med lagstiftningen.

Reglerna innebär bland annat större ansvar för livsmedelsföretagare/huvudman. Även de som fått delegerat ansvar är skyldiga att uppfylla målen med lagstiftningen, men möjlighet till att välja olika vägar för att nå målen finns. Gemensamt för alla som arbetar med produktion, bearbetning eller servering av livsmedel är ansvar, spårbarhet och system för egenkontroll.

Alla livsmedelsverksamheter ska registreras (**från och med 2009-12-01**) och uppfylla alla relevanta krav i lagstiftningen.

System för egenkontroll

Ett verksamhetsanpassat system för egenkontroll måste finnas för att en verksamhet ska kunna godkännas och bedrivas. Systemet ska vara anpassat efter verksamhetens inriktning och omfattning samt innehålla företagets grundförutsättningar för säker hantering, det vill säga rutiner för utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning av varor och avfall. Vidare ska bl.a. rutiner för internrevision, märkning, spårbarhet och riskbedömning (HACCP) upprättas och följas enligt aktuell lagstiftning.

Generella lokalkrav för en livsmedelsverksamhet

Samtliga ytor ska vara täta, släta och lätt rengörbara. Planlösningen ska alltid utformas på sådant sätt att korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal minimeras eller förhindras. Smutsig och ren hantering ska så långt det är möjligt hållas isär (skilda utrymmen, i tid med mellanliggande rengöring, etc.).

Utrymmen som normalt krävs i samtliga livsmedelslokaler

- Varumottagning med plats för avemballering från ytteremballage och ankomstkontroll.
- Förrådsutrymmen/kyl- och frysenheter (för förvaring av kyl- och frysvaror, torra livsmedel, drycker, kemikalier, linne, etc.).
- Städutrymme.
- Utrymme för förvaring av avfall (bör vara kylt och lätt rengörbart och medge neutral hämtning).
- Omklädningsrum med plats för att förvara arbetskläder och privata kläder åtskilt.
- Personaltoalett med förrum.
- Diskutrymme.
- Utrymmen för beredning och servering.

Svårbedömda områden i livsmedelslagstiftningen

Nedan redovisas ett urval av svårbedömda områden i livsmedelslagstiftningen:

Handtvätt

Det skall finnas lämpligt antal och strategiskt placerade handtvättställ med tillgång till flytande tvål och engångshanddukar. Vid beredning i flera rum krävs normalt handtvättställ i varje utrymme. Andra funktionella lösningar kan godtas. Handtvätt i hoar för sköljning av livsmedel ska undvikas.

Barn i kök

Då t.ex. förskolebarn deltar i livsmedelshanteringen bör det finnas rutiner för vilka typer av arbetsuppgifter de får utföra, hur många som kan delta samtidigt i matlagningen samt vilken personal (och ev. hur många) som ansvarar för övervakningen.

Transporter

Vid transporter ska livsmedlen alltid vara övertäckta och/eller förpackade för att minimera risken för kontamination, dvs. att de förorenas med oönskade ämnen, föremål, bakterier, virus, etc. Lokalerna bör därför planeras på sådant sätt att man möjliggör goda hygieniska flöden, dvs. att smutsiga och rena zoner tydligt är avgränsade och åtskilda samt att transporter undviks genom smutsiga utrymmen och från smutsiga till rena utrymmen. Vidare bör lokalerna utformas så att transporter av vagnar kan ske på ett effektivt sätt, att transportvägarna är körbara med anpassade fall och trösklar, att det finns tillräckligt stora utrymmen så att vagnarna inte fastnar och placeras i trånga korridorer, mm.

Både varm- och kall färdiglagad mat som ska transporteras och serveras efter avslutad tillagning måste behandlas under sådana temperaturförhållanden att hygieniska risker inte uppstår.

Detta ställer stora krav på planeringen av transporter (tid) samt på den utrustning och de fordon som används. Ur närings synpunkt och matkvalité är det viktigt att varm mat inte varmhålls under längre tid än 2 timmar efter avslutad tillagning/återupphettning, detta inkluderar tiden för transport.

Bakning

Degrum krävs normalt om brödbakning eller likvärdigt skall förekomma. Med anpassade rutiner och kontroller i verksamhetens system för egenkontroll kan bakning förekomma i köksutrymme. Denna hantering bör då t.ex. skiljas i tid med mellanliggande rengöring från övrig hantering.

Jordiga produkter

Om jordiga produkter skall användas (ansning, skalning och tvättning av grönsaker och rotfrukter) skall normalt renseri inplaneras. Renseri ska placeras på sätt att intransport av jordiga rotfrukter / potatis inte sker genom övriga förråds- och beredningsutrymmen.

Special- och allergikost

Beredning av specialkost bör inplaneras i del av kök med separat förvaring av livsmedel, kastruller, arbetsyta med ho samt spis. Viktigt att denna del är möjlig att separera från övrig beredning.

Arbetsmiljölagen

I *arbetsmiljölagen (1977:1160)* finns bl.a. regler om skyldigheter för arbetsgivare och andra skyddsansvariga om att förebygga ohälsa och olycksfall i arbetet. Arbetsmiljön omfattar alla faktorer och förhållanden i arbetet: tekniska, fysiska, arbetsorganisatoriska, sociala samt arbetets innehåll.

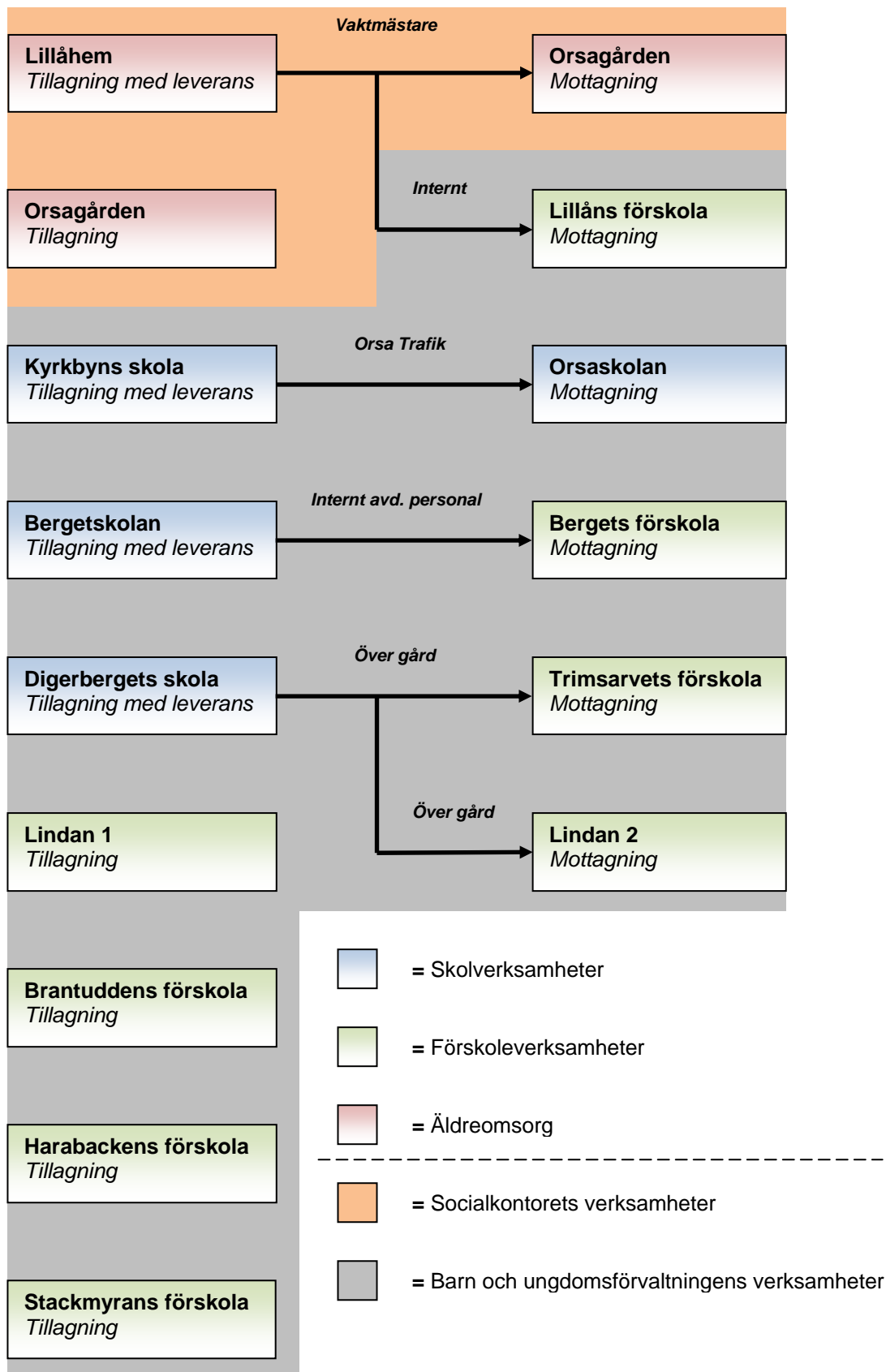
Till exempel framgår följande i arbetsmiljölagen:

- Arbetsgivare och arbetstagare ska samverka för att åstadkomma en god arbetsmiljö.
- Arbetsgivaren ska vidta alla åtgärder som behövs för att förebygga att arbetstagaren utsätts för ohälsa eller olycksfall. En utgångspunkt ska därvid vara att allt sådant som kan leda till ohälsa eller olycksfall ska ändras eller ersättas så att risken för ohälsa eller olycksfall undanröjs.
- Lokaler samt maskiner, redskap, skyddsutrustning och andra tekniska anordningar ska underhållas.
- Arbetsgivaren ska systematiskt planera, leda och kontrollera verksamheten på ett sätt som leder till att arbetsmiljön uppfyller föreskrivna krav på en god arbetsmiljö.

NULÄGESBESKRIVNING

Sammanställning av köksverksamheter

Nedan redovisas ingående **köksverksamheter, leveranser** samt ”**kontorstillhörighet**”.



Organisation

Kommunen har inte någon kostchef. En central organisation för administration och samordning finns inte. Anställda inom kök för äldre, skola, förskola är totalt 27 personer fördelade på 20,60 tjänster. Granskar man bemanningen i köksverksamheterna, ser man att vissa mottagande enheter redan idag klarar sig utan speciell kökspersonal. Detta kan i framtiden utvecklas för att begränsa personalkostnader och måltidspris.

Äldrekontorets köksverksamheter ligger under Socialkontoret och skol och förskoleverksamheterna under Barn och ungdomsförvaltningen. Idag finns en samordnande funktion på en tjänsterna i skolköken, som ansvarar för skol- och förskolekök samt en ansvarig på äldreomsorgens tillagningskök.

Orsa kommuns skolor och förskolor är indelade i 5 rektorsområden enligt följande:

1. **Skattungsbyns rektorsområde:** Harabackens förskola.
2. **Stackmyra rektorsområde:** Stackmyrans förskola och Orsaskolan.
3. **Kyrkbyns rektorsområde:** Kyrkbyns skola, Brantuddens förskola och Lillåns förskola.
4. **Digerbergets rektorsområde:** Digerbergets skola, förskolan Lindan I och II och Trimsarvets förskola.
5. **Bergets rektorsområde:** Bergetskolan.

Dimensionering

Orsa kommun tillagar och serverar totalt 1 410 portioner / dag i skolor, förskolor och äldreboenden. Måltiderna är fördelade enligt följande:

• Skola	810 st / dag	145 800 st / år (180 dagar / år)
• Förskola	290 st / dag	63 800 st / år (220 dagar / år)
• Äldreboende	310 st / dag	105 850 / år (365 dagar / år)

Det största *skolköket* har tillagning av cirka 500 portioner / dag och det minsta cirka 200 portioner / dag. Skolkökens ytor varierar mellan 1,4 till 3,5 kvm / portion. Ett bra värde är 1,5 - 2 kvm, lägre yta ju fler portioner.

Det största *förskoleköket* har tillagning av 80 portioner / dag och det minsta 15 portioner / dag. Förskolekökens ytor varierar mellan 1,1 till 1,2 kvm / portion. Ett bra värde är ca 2 kvm, lägre yta ju fler portioner.

Det största *äldreboendet* har tillagning av 290 portioner / dag och det minsta 60 portioner / dag. Äldreboendenas köksytor varierar mellan 0,8 till 0,9 kvm / portion. Ett bra värde är 1,5 - 2 kvm, lägre yta ju fler portioner.

Beredningsnivåer

Beredningsnivåerna i köksverksamheterna är fördelade enligt följande:

Skolor

- 3 st av skolornas 4 köksverksamheter är tillagningskök.
- 1 st av skolornas 4 köksverksamheter är mottagningskök

Förskolor

- 4 st av förskolornas 9 köksverksamheter tillagningskök.
- 5 st av förskolornas 9 köksverksamheter mottagningskök.

Äldreboenden

- 2 st av äldreboendenas 3 köksverksamheter är tillagningskök, varav ett är har tillagning i 3 st avdelningskök.
- 1 st av äldreboendenas 3 köksverksamheter är mottagningskök, med mottagning i 3 st avdelningskök.

Av 9 st tillagningskök distribuerar 4 st varm mat. Tillagningsköken lagar mat från helfabrikat, halvfabrikat och råvaror. Den mat som distribueras skickas varm i mattransportboxar / vagnar till det mottagande köket.

Av de 6 st mottagningsköken gör de flesta inte kompletteringar som att koka potatis, pasta och ris samt bereder sallader. I vissa verksamheter beställs butiksvaor (kolonial) från det levererande tillagningsköket. I de 2 kök som ligger nära (leveras över gård) tillagningsköket serveras den kompletta måltiden vid ankomst.

Kylmatsystem används inte idag, däremot är användning av halvfabrikat vid tillagning hög. Enligt Storköksbyråns bedömning består ca 50 - 75 % av måltiderna av halvfabrikat. Matsedlar är ofta anpassade till halvfabrikat.

Att en hög andel hel- och halvfabrikat används kan bero på vad kommunen har för upphandlade livsmedelsavtal: En annan aspekt är att många av köken är små med relativt låg bemanningsgrad per kök och att de som arbetar ibland upplever tidsbrist. Vid låg bemanningsgrad innebär eventuell frånvaro att systemet blir känsligt, varför graden av tillagning från råvaror många gånger minskar.

Det är enklare att värma mat än att tillaga mat om någon skall ersätta den ordinarie personalen vid frånvaro. Brist på vikarier och låg kompetens ökar användningen av råvaror från grunden.

Skolor

Kyrkbyns skola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	500 st	3,8 av 5,1 st	Ja	240

Skolan byggdes 1959 och har ett tillagningsköket som tillagar och levererar kompletta måltider (inkl. sallad) till Orsaskolan, cirka 250 portioner / dag. Leveranserna sker genom *Orsa Trafik*.

Köket med tillhörande inredning och utrustning är överlag ålderstiget. Vissa delar har successivt bytts ut, bl.a. ugnar, blast chiller och diskmaskin.

Kyrkbyns skola har 6 st anställda i köksverksamheten, fördelade på 5,1 tjänster. 2 st i personalen arbetar också med mat- och diskhanteringen i Orsaskolan (cirka 1,3 tjänster av de totalt 5,1 för Kyrkbyns skola). Frukost och mellanmål till fritidsverksamhet (65 till 90 st / dag).

Orsaskolan

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Mottagning	250 st	1,3 st av 5,1	Nej	122

Orsaskolan tar emot kompletta måltider från Kyrkbyns skola.

Den personal som arbetar i köksverksamheten arbetar ingår i de 5,1 tjänster som ligger under Kyrkbyns skola. De börjar med beredning i Kyrkbyns kök och följer sedan maten för servering inkl. diskhantering i Orsaskolans kök.

Bergets skolan

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	200 st	2,3 st	Ja	140

Bergets skolan har ett tillagningskök som tillagar, serverar och levererar varma kompletta måltider (inkl. sallad) till Bergets förskola.

Bergets skolan har 3 st anställda i köksverksamheten, fördelade på 2,3 tjänster.

Digerbergets skola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	230 st	2,0 st	Ja	113

Digerbergets skola har ett tillagningskök som tillagar, serverar och levererar varma kompletta måltider (inkl. sallad) till Trimsarvets förskola och förskolan Linda 2 (50 + 20 portioner / dag).

Digerbergets skola har 2 st anställda i köksverksamheten, fördelade på 2,0 tjänster.

Förskolor

Lillåns förskola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Mottagning	40 st	0,5 st	Nej	11

Lillåns förskola ligger inom samma byggnad som Lillåhem. Förskolan har 2 avdelningar och 2 avdelningskök som tar emot kompletta måltider (inkl. sallad) från Lillåhems kök (15 + 15 portioner / dag). Interna transporter (inomhus) av mat sker på bordsvagnar genom huskropparna. För köksverksamheten (båda avdelningarna) finns 1 anställd som har en halvtidstjänst för köksverksamheten, dvs. 0,5 tjänst.

Brantuddens förskola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	80 st	1,3 st	Nej	115

Brantuddens förskola har ett tillagningskök som tillagar och serverar mat för förskolans 4 avdelningar. Förskolan har 2 st anställda i köksverksamheten, fördelade på 1,3 tjänster.

Lindan 1

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	20 st	0,5 st	Nej	12

Lindan 1 inryms i en villa och har ett tillagningskök som tillagar och serverar cirka 20 portioner / dag. 1 av de anställda i förskoleverksamheten har ansvar för köket. Cirka 4 timmar per dag, dvs. en 0,5 tjänst.

Lindan 2

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Mottagning	20 st	0 st	Nej	12

Lindan 2 inryms i en villa och har ett mottagningskök som tar emot varma kompletta måltider (inkl. sallad) Digerbergets skola, cirka 20 portioner / dag. Köket har inte någon anställd. Personalen i förskoleverksamheten har ett rullande schema för att sköta köksverksamheten.

Harabackens förskola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	20 st	0,4 st	Nej	85

Harabackens förskola har ett tillagningskök som tillagar och serverar mat till förskolans 16 barn. Köket inryms i Skattungbyns före detta skolkök. Överyta förekommer. Förskolan har 1 st anställd i köksverksamheten, fördelade på 0,4 tjänster.

Stackmyrans förskola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	15 st	0,5 st	Nej	17

Stackmyrans förskola inryms i en villa och har ett tillagningskök som tillagar och serverar mat för förskolans 11 barn på en avdelning. Förskolan har 1 st anställd i köksverksamheten, fördelade på 0,5 tjänster.

Bergets förskola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Mottagning	50 st	0 st	Nej	31

Bergets förskola har ett mottagningskök som tar emot varma kompletta måltider (inkl. sallad) från Bergetskolan för servering till förskolans 3 avdelningar. Köket har inte någon anställd. Verksamheten sköt av personalen i förskolan. Förskolan ligger i samma byggnad som skolan och leveranserna mellan köken går intern inom byggnaden. Transporterna sköta av förskolepersonalen. Disk från luncen går tillbaka till Bergetskolans kök för diskning.

Trimsarvets förskola

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Mottagning	50 st	0,3 st	Nej	23

Trimsarvets förskola har ett mottagningskök som tar emot varma kompletta måltider (inkl. sallad) från Digerbergets skola för servering till förskolans 3 avdelningar. I köksverksamheten arbetar 1 person, fördelat på 0,3 tjänster.

Äldreomsorg

För äldre- och handikappomsorgen finns ett utformat måltidsmål för kosten. Måltidsmålet är formulerad enligt följande:

"Frukost, mellanmål och kvällsmål kan tillagas. Huvudmålet skall i första hand tillgodoses genom matdistribution eller genom annan färdiglagad mat som kan värmas. Möjligheter att få specialkost skall erbjudas vid behov. Bakning utförs ej".

Källa:
Orsa Kommuns riktlinjer för biståndsbedömning och serviceavtal samt verkställighet inom äldre- och handikappomsorgen enligt socialtjänstlagen (SoL)", daterat 2008-03-27.

Lillåhem

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning	290 st	7,78 st	Ja	331

Lillåhem har ett tillagningskök som tillagar och levererar mat till egna boende på Lillåhem, till Lillåns förskola samt till Orsagården (3 avdelningar). Dessutom finns möjlighet till servering i matsal till de matgäster (framförallt besökare), som kommer till Lillåhem. Alla leveranser förutom 10 portioner till en avdelning på Orsagården levereras varma. Blast Chiller finns för nedkylning.

Lillåhems äldreboende har 6 avdelningar inkl. korttidsavdelning och trygghetsboende.

Lillåhem har 9 st anställda i köksverksamheten, fördelade på 7,78 tjänster.

Orsagården

Beredningsnivå	Port / dag	Årsarbetskrafter	Leveranser	Yta kök
Tillagning (3 avd.)	60 st	0 st (avd. pers)	Nej	73
Mottagning (3 avd.)	75 st	0 st (avd. pers)	Nej	79

Orsagården har 6 avdelningskök och 1 dagverksamhet, där 4 st är mottagningskök (inkl. dagverksamhet) med mottagning av mat från Lillåhems tillagningskök och 3 st avdelningar har egen tillagning av mat. Tillagning i avdelningskök sker då av avdelningspersonal (vårdpersonal).

Orsagården har ingen specifik kökspersonal. Avdelningspersonalen (vårdpersonalen) ombesörjer all mathantering.

STATUS

Standard lokal och hygien

3 av köken i förskolorna är inplanerade i villor med villastandard. De grundläggande kraven i lagstiftningen uppfylls ej.

I kommunen saknas övervägande kylida soprum utrustade med spolslang och golvbrunn för köksverksamheterna. Det system som används med utomhusplacerade sopkärl med kompost och källsortering, verkar dock fungera tillfredställande. Systemet kan dock innebära problem med brandsäkerhet samt lukt och skadedjur, särskilt sommartid när utomhustemperaturerna är högre.

Status på utrustning och inredning är väldigt varierande i köken. Några kök är i stort behov av utbyte med några är nyligen ombyggda. I de äldre köksverksamheterna är logistik, flöden och effektivitet inte prioriterat, varför många kök är tungarbetade och försvårar god hygien och hög effektivitet (korsande hygieniska flöden (rent / smutsigt). Stor del av utrustningen är av hushållsstandard.

I vissa av förskoleköken förekommer diskning av avdelningarnas disk. I dessa kök bör diskningen vara separerad från beredning då risker kan förekomma med inkommande smutsigt diskgoods. Detta kan ej uppfyllas då köken ofta är planerade med disken i köket.

Köksverksamheterna saknar ibland vissa grundläggande utrymmen och eller / utrustning. T.ex. separata städutrymmen, handtvättar, arbetsytor, vindfång, utrymme för avemballering, omklädningsrum, etc. Maskinerna är inte helt anpassade till storköksdrift eller för att täcka de behov och det användningsområde som idag finns. Dock är de enhetligt inköpta, vilket underlättar service och ev. omflyttningar mellan kök.

Vidare är stor del av utrustningen utformad på sådant sätt att effektiv rengöring försvåras. T.ex. saknas förhöjda socklar, utrustning som inte är placerad på benstativ, mm. Val av golvmaterial är generellt inte bra många olika typer blandas i varje kök och de strukturerade är mycket svåra att hålla rena då smuts och vatten ligger kvar runt förhöjningarna. Ofta förekommer plastbrunnar som är svåra att hålla rena. Den fasta inredning och utrustning som finns har hängt med väldigt länge och vissa delar har successivt byggts på och installerats där utrymme funnits. Detta medför oorganiserade och mycket funktionsvarierande kök.

Arbetsmiljö

Många av köken har undermålig belysning höga bullernivåer (bullriga inbyggda kompressorer) och ej tillräcklig eller anpassad ventilation (elvärmeelement i tak). Vidare saknas vindfång och det förekommer trösklar mm. vilket försvårar körbara transportvägar. Frysrum är inte utförda med försänkta golv och många kök saknar höj- och sänkbara arbetsbänkar samt lyftvagnar.

Sammanfattning status

Nedan redovisas en kortfattad sammanfattning över statusen vid de 15 köksverksamheterna inom kommunen.

Skolor

Enhet	Nedkyl	Tvättställ	Vindfång	Standard	Omkl / wc	Paus	Reflektion
Kyrkbyns skola (F-6)	Ja	Ja	Ja	Medel	Ja	Ja	2 plan, trä, påbyggt successivt
Orsaskolan (7-9)	Nej	Ja	Ja	Låg	ja	Ja	Dålig logistik, 2 plan
Bergets skolan (F-6)	Ja	Ja	Nej	Medel	Ja	Ja	All disk från fsk genom kök
Digerbergets skola (F-6)	Nej	Ja	Nej	Låg	Ja	Ja	Trångt. 2 plan. Gammal utr.

Förskolor

Enhet	Nedkyl	Tvättställ	Vindfång	Standard	Omkl / wc	Paus	Reflektion
Lillåns förskola	Nej	Nej	Ja	Låg	Nej	Gemensamt	Öppet hemmakök
Brantuddens förskola	Ja	Ja	Ja	Hög	Ja	Ja	Nytt.
Lindan I	Nej	Nej	Nej	Låg	Nej	Nej	Villakök. Hushåll. Trappor.
Lindan II	Nej	Nej	Nej	Låg	Nej	Nej	Villakök. Hushåll. Trappor.
Harabäckens förskola	Ja	Ja	Ej dörr	Låg	Ja	Nej	Överytor. I Kattunges skola
Stackmyrans förskola	Nej	Nej	Nej	Låg	Nej	Nej	Villakök öppet slitet
Bergets förskola	Nej	Nej	Ja	Låg	Nej	Ja	Öppet. Hushåll.
Trimsarvets förskola	Nej	Ja	Nej	Medel	Nej	Ja	Varumottagning saknas.

Äldreboenden

Enhet	Nedkyl	Tvättställ	Vindfång	Standard	Omkl / wc	Paus	Reflektion
Lillåhem	Ja	Ja	Nej	Medel	Ja	Ja	Både fsk och äldreomat. Spretigt.
Orsagården tillagning	Nej	Nej	Ja	Låg	Gemensamt	Gemensamt	Hushåll. Halvöppet.
Orsagården mottagning	Nej	Nej	Ja	Låg	Gemensamt	Gemensamt	Hushåll. Öppna kök.

Eftersom ombyggnaderna är eftersatta finns ett flertal myndighetskrav som ej är uppfyllda. Många av köken är slitna och byggda i felaktiga material i en layout som inte är ändamålsenliga idag.

Dessutom har ett par kök för små och eller felplanerade ytor i förhållande till verksamheterna samt eftersatt underhåll. Maskiner har delvis i vissa kök ersatts under senare år medan inredning i trä och dylikt är utsliten.

Några av lokalerna uppfyller inte dagens krav i lagstiftningen och försvårar effektivt användande och god livsmedelshygien. Behov av renovering, ombyggnad (planering), och av ny inredning och utrustning finns.

Eftersatta, felplanerade eller feldimensionerade kök ställer högra krav på de som arbetar i verksamheten. Både vad gäller hygien och arbetsmiljö. T.ex. blir egenkontrollarbetet svårt och tungt om lokalen inte medger säker och effektiv hantering.

I redovisad tabell (nedan) är **statusen för myndighetskrav och standard** redovisad med siffrorna 1, 2 och 3, där:

Status 1 är hög status, dvs. bra kök med god hygienstandard och där stora investeringar eller ombyggnationer inte behöver ske inom de närmaste 10 -15 åren.

Status 2 är medelstatus, dvs. kök där investeringar vissa åtgärder behöver vidtas, bl.a. med avseende på lokalens utformning och standard. Dock mindre justeringar. Investeringar eller ombyggnationer / renovering behöver ske inom 5 -10 år.

Status 3 är låg status, dvs. kök där investeringar eller ombyggnationer behöver ske för att myndighetskraven skall kunna uppfyllas. Investeringar eller ombyggnationer / renovering behöver ske inom 10 -15 år.

Enhet		Status
Skolverksamhet		
1	Kyrkbyns skola (F-6)	2
2	Orsaskolan (7-9)	3
3	Bergetskolan (F-6)	2
4	Digerbergets skola (F-6)	3

Förskoleverksamhet		Status
1	Lillåns förskola	3
2	Brantuddens förskola	1
3	Lindan I	3
4	Lindan II	3
5	Harabackens förskola	3
6	Stackmyrans förskola	3
7	Bergets förskola	3
8	Trimsarvets förskola	2

Äldresomsorg		Status
1	Lillåhem	2
2	Orsagården (tillagning)	3
3	Orsagården (mottagning)	3

Statusens påverkan

Kök som har låg status kan medföra vissa problem eller nackdelar, t.ex. vad gäller:

Arbetsmiljö: Ej fullgod ergonomi vid användning.
Höga ljudnivåer (buller från maskiner).

Hygien: Försvårad rengöring och diskning.
Bristfälliga temperaturer (vid kylförvaring, tillagning och varmhållning).
Korsande flöden.
Bristande personalhygien.

Ekonomi: Höga driftskostnader.
Höga underhållskostnader.
Frekventa driftsstop.
Ej effektiv användning.

Miljö: Hög energiförbrukning.
Hög vattenförbrukning.
Hög kemikalieanvändning.

Följande kök är i störst behov av förändring

Skolor

Orsaskolan - mottagningskök

Servering för 250 elever sker ett plan ovan mottagningsköket i en gammal aula. All mat inkl. bricker, porslin, sopor, mm. transporteras via hiss i anslutning till kök. Endast 1 vagn per transport ryms i hissen. Efter avslutad måltid skall all disk diskas i mottagningskökets diskrum på entréplan. Mottagningsköket är trångt med all vagnshantering. Soprum står i direkt förbindelse med mottagningskök.

Digerbergets skola – tillagningskök

Kökets lokaler med tillhörande inredning och utrustning är gammalt och slitet. Många delar är eftersatta och köket nyttjas inte fullt ut eller optimalt. Vid en renovering och ombyggnad kan köket bättre anpassas för att utöka tillagning med råvaror från grunden samt antalet leveranser (utskick). Högre effektivitet och högre säkerhet.

Förskolor

Lillåns förskola – mottagningskök

Förskolans 2 avdelningskök är öppna mot förskolans övriga utrymmen. Köken diskar och tillhandahåller frukost och mellanmål. Köken saknar avställningsytor och behöver förbättras för att klara diskning mm. på ett effektivt och säkert sätt.

Lindan 1 – tillagningskök

Köket är ett halvöppet hemmakök (hushållsstandard) och inryms i en villa. För att nå köket måste trappor användas, varumottagning med vindfång saknas. Separat handtvättställ, städ, wc och omklädnad för köket saknas. Nivån på inredning och utrustning är låg. Köket bör användas som mottagningskök för komplett måltid samt för frukost och mellanmål.

Lindan 2 är likartat, men används idag som mottagningskök.

Harabäckens förskola – tillagningskök

Harabäckens förskola använder fd. mottagningskök för skola i Skattungbyn som tillagningskök. Köket har överytor och är inte fullt ut anpassat för tillagning. Köket kan kompletteras och nyttjas för ökade volymer. Leverans är möjlig.

Stackmyrans förskola – tillagningskök

Köket är ett öppet hemmakök (hushållsstandard) och inryms i en villa. Köket är gammalt och mycket slitet och nivån på inredning och utrustning är låg. Livsmedelsförvaring i förråd på gården. Separat handtvättställ, varumottagning, städ, wc och omklädnad för köket saknas. Köket bör renoveras och användas som mottagningskök för komplett måltid samt för frukost och mellanmål.

Bergets förskola

Förskolans 3 avdelningskök är öppna mot förskolans övriga utrymmen. Köken diskar porslin mm. från frukost och mellanmål samt tillhandahåller frukost och mellanmål. Statusen är låg, öppna svårstädade utrymmen med hushållsapparater och inredning.

MÖJLIGA SAMARBETSPARTNERS

Samarbete med andra kommuner

Inom närliggande kommuner finns och är under utvecklande anpassade produktionskök för kylmatsproduktion med leveranser. Att samarbete med kommuner som investerat i kylsystem kan vara ett alternativ för att hålla nere kostnaderna för de måltider som serveras. Detta ger störst vinst i de verksamheter som serverar måltider 7 dagar / vecka, dvs. äldreboenden.

Region Siljan

Inom region Siljan har bildat kommunalförbund, sk. "Region Siljan". Förbundet skall verka för tillväxt och utveckling inom regionen. Medlemmarna är kommunerna **Leksand, Rättvik, Mora, Orsa** och **Älvdalen**. Förbundet har en rad olika uppgifter för att främja tillväxt och utveckling inom regionen. En uttalad uppgift är att *samordna medlemskommunernas upphandlingar*. Ur livsmedelsupphandlingssynpunkt kan detta vara en stor fördel i arbetet med tillagnings från råvaror samt upphandling av närproducerade råvaror.

Externa måltidsleverantörer

Att "outsorca" delar av tillagningen innebär vanligen att kostnaderna initialt minskar. Dock kan det innebära att man riskerar att tappa kontroll på måltidens kvalitet och innehåll. Kostnaderna kan bli svåra att "backa" på, dvs. gå tillbaks till en förmodligen dyrare måltidsproduktion efter utgången eller brutet avtal med extern leverantör.

Gränsdragningen för lokaler, utrustningsinvesteringar och driftkostnader är ofta oklara, varför man i slutändan kan ha svårt att veta om man minskat kostnaderna eller inte. En återgång till egen regi sker normalt inte.

Fördel med outsourcing

- Mindre personalansvar.
- Mindre egna livsmedelsupphandlingar.

Nackdel med outsourcing

- Ingen långsiktig kontroll på måltidspriset.
- Svårt att reversera.
- Svårt att påverka med kostpåverkande politiska beslut.
- Investeringar för lokaler och utrustning ligger kvar hos kommun och landsting.
- Svårt att påverka och ha kontroll på matens kvalitet och innehåll.

Älvdalens Kommun

I Älvdalen finns ett nybyggt leveranskök. Köket levererar varm mat till förskolor, skolor och äldreboenden samt kylda matlådor till hemtjänsten i kommunen. I snitt levereras 950 lunchportioner / dag.

Köket är nytt och modernt.

Vår reflektion är att köket har begränsat med arbetsytor. Kokgrytor och kombiugnar är i minsta laget kapacitetsmässigt, dock kan en tillagning på fler av dygnets timmar möjliggöra en större tillagningsvolym.

Förvaringsmöjligheterna för kyl- och frysvaror vid inleverans och mottagning är begränsade.

Nedkylningskapaciteten och möjligheten att förvara kyld mat är liten och i nuläget maximalt nyttjad. Den är måste utökas om tillagning till nya kunder skulle vara aktuell.

FÖRSLAG TILL MÅL FÖR MÅLTIDSVERKSAMHETEN

Att förändringar genomförs målmedvetet på lång sikt är bra för ekonomin.

Organisation och personal

- En gemensam ledning för måltidsverksamheten bör skapas. Planeringsansvar, personalansvar, ansvar för upphandling och investeringar mm.
- Eftersträva en säker, jämn och kvalitativ måltid för alla barn, elever och vårdtagare. Detta kräver en jämn kompetens hos de som tillagar mat. Årliga gemensamma utbildningsdagar bör inplaneras.
- Att köks- och skolpersonalen är aktiva i matsalen under måltiderna.
- Att ha ett samarbete över kommungränserna borde gynna verksamheterna och möjliggöra större bredd.
- Att införa datoriserad kommunikation och beställningssystem i varje kök.
- Att ha en "nöjd kund"- uppföljning.

Lokaler

- Att fastställa lägsta nivå vad gäller myndighetskrav som energi, miljö, sopor, handtvätt, nedkylning, höj- och sänkbara bänkar, etc. Ombyggnationer är nödvändiga. Lokalerna skall planeras säkra, effektiva och hålla en jämn standard.
- Eftersträva större enheter som är högre bemannade / kök. Detta innebär att de minsta enheterna bör reduceras eller ändras till mottagningskök utan egen personal. Ombyggnationer är nödvändiga.
- Om man ska försöka skapa större enheter måste hänsyn tas till kökens utformning och status, så att investeringar och omflyttningar kan ske på ett bra sätt.

Livsmedel och måltider

- Kvalitetsnivå / policy med mätbara enheter tas fram. Personal, livsmedel, lokaler mm. bör ingå. Mätbara faktorer följs upp med regelbundna intervall. Mätbarheten och uppföljningen skall bidra till att hålla kvalitetsarbetet levande och under ständig utveckling.
- Höja andelen tillagning från råvaror. KRAV, ekologiska produkter samt närproducerat och närodlat i så hög grad som möjligt. Att laga mat från råvaror minskar frysrumsbehovet och kan eventuellt öka arbetstiden för personalen.
- Satsa på ambitiösa och bra kylda salladsbord med varierat utbud.
- Arbeta med bra recept på de bästa 20 rätterna helt från bra råvara samt förnya rätterna kontinuerligt efter bedömning av svinn, nöjd kund, hur serveras rätten, personalnärvaro vid måltiderna, mm.

SLUTSATS

Matsystem

Orsa kommun använder sig i princip uteslutande av varmmatssystem, genom tillagning på plats vid den serverande enheten eller genom leverans (utskick) av varm mat (främst komplett måltid) från tillagningskök till mottagande enheter.

Det systemet kan vara bra om rätt förutsättningar finns, t.ex. genom korta transportvägar. Kort leveranstid innebär att temperaturkraven blir enklare att uppfylla genom hela kedjan.

Eftersom köksverksamheterna i Orsa kommun ligger förhållandevis nära varandra geografiskt är transporttiderna relativt korta. Systemet kan tidsmässigt anpassas efter förutsättningarna och är idag väl implementerat och fungerande inom kommunen, detta förstärks av att kommunen arbetat strategiskt med bemanningen på sätt att vissa mottagningskök inte har speciell kökspersonal. Dock har vissa tillagningskök för hög bemanning, framförallt för äldreomsorgen.

Lokalerna överlag eftersatta och inte fullt ut anpassade för tillagning och/eller mottagning. Måltiderna kan bli varierande (ojämn kvalitet) på grund av de olika förutsättningarna som finns i befintliga kök.

Varmmatssystemet fungerar ofta bättre för skol- och förskoleverksamhet där verksamhet endast pågår måndag till fredag, endast måltid som lunch serveras och där man har striktare schemalagda måltider / sittningar. I äldreomsorgen kan högre flexibilitet vad gäller serveringstider vara att föredra.

Kosten för äldreomsorgen är i behov av förstärkning och en kvalitetshöjning. De äldre är en känslig målgrupp och de äter årets alla mål i sitt äldreboende. Måltiden är därför mycket viktig dels vad gäller de sociala aspekterna men också vad gäller aspekter som kvalitet, hygien och näringsinnehåll. Äldre mat skall oftare individanpassas än skol- och förskolemat. Allergi- och specialkost förekommer för alla måltidsgrupper, men där äldre oftare har andra måltidskrav, t.ex. vad gäller konsistens.

Ett alternativ för äldreomsorgen kan vara att komplettera måltidsverksamheten med mottagning av kall huvudkomponent under helger. Leveranser kan då ske från externt tillagningskök, t.ex. Älvdalens produktionskök, kök i Mora kommun eller från ett tillagningskök inom kommunen som förstärker möjligheten till korrekt nedkyllning. På avdelningen kan personalen värma huvudkomponenten i kombiugn, koka pasta, ris, potatis och komplettera med grönsaker. Avdelningsköken behöver då förstärkas.

När det tillagas mat till både äldre och förskolebarn i samma tillagningskök kan det vara svårt att anpassa nivån på råvarorna och menyerna. Normalt används högre kvalitet på råvarorna för produktion till äldre. Vad äldre uppskattar för kost skiljer sig avsevärt från vad barn och ungdomar uppskattar. Dessa aspekter påverkar avsevärt upplevelsen för gästen.

Beredningsgrad

Idag är 6 kök mottagningskök, som alla mer eller mindre är belägna i mycket nära anslutning till tillagningsköken. Närheten är bra. Mottagningskök liksom tillagningskök med helt eller delvis "hushållsutförande" saknar ibland möjligheter till matlagning ur ett myndighetsperspektiv, både vad gäller utrustning och lokalutformning.

Antalet tillagningskök är svårt att utöka om små enheter behålls. De stora vinsterna (ekonomisk och hygiensikt) görs om enheterna görs större. Både ur arbetstidssynpunkt och även ur sårbarhetssynpunkt. All mat som tillagas (förutom Orsagårdens tillagning på 3 avdelningar), tillagas av egen personal. Bemanningen behöver inte öka om all mat lagas i varje kök. Däremot måste investeringar göras för att klara tillagning i mottagningsköken.

Att laga mat från högre andel råvaror minskar behovet av frysar och frysrum och kan öka arbetstiden för personalen. Detta gäller speciellt små kök med korta arbetsdagar för kökspersonalen.

Det finns flera sätt att höja tillagningen med råvaror från grunden. T.ex. genom att kraftigt kompetenshöjande och vikariestärkta personalorganisationer samt långsiktiga investeringar för att anpassa köken för tillagning. I kök som inte är anpassade för tillagning med t.ex. gammal och tungarbetad utrustning, kan motivationen hos personalen minska. I längden är det svårt att behålla kompetent personal i ej anpassade kök.

Lokaler

Eftersom många av köken är gamla, har de inte fullt ut anpassats efter verksamheternas och lagstiftningens utveckling. Vissa begränsningar som kökens utformning med tillhörande inredning och utrustning medför, kan troligen korrigeras och förebyggas med tydliga och anpassade rutiner i verksamheternas system för egenkontroll. Dock är många myndighetsproblem svåra att åtgärda utan att ombyggnationer sker. T.ex. de kök som inte är strategiskt placerade inom fastigheten eller de köksytor som är för små eller saknar grundläggande utrymmen och funktioner. Kostnader för dessa åtgärder måste delvis tas oavsett vilket strategi man väljer för måltidsproduktionen i framtiden. Ett långsiktigt om- och tillbyggnadsprogram för kökslokalerna bör tas fram, detta ger större möjlighet till att anpassa köken till måltidsverksamheten.

Utvärdering av kostnadsbild och kostnadsfördelning

- Måltidskostnaden för måltider producerade i skolornas tillagningskök ligger mellan 22,7 och 33,3 kr / måltid. Snittet är 27,3 kr / måltid.
- Måltidskostnaden för måltider producerade i förskolornas tillagningskök ligger mellan 35,5 och 68,6 kr / måltid. Snittet är 52,1 kr / måltid. Måltidspriset i skolorna är jämnare i förhållande till varandra.
- Måltidskostnaden för måltider producerade i äldreboendenas tillagningskök ligger på 44,0 kr / måltid.

Personalkostnaden per år är idag på knappt 8,1 milj. kr och livsmedelskostnaden cirka 3,3 milj. kr / år. Effektiviteten i köken är låg. Dock har man inarbetat ett system där behovet av speciell kökspersonal inte alltid finns vid mottagningsköken. Detta arbete kan utvecklas i befintligt matsystem.

I en restaurang ligger hyran/investeringskostnaden på ca 7 -10% , livsmedelskostnaden på ca 35 % och personalkostnaden på ca 40 % av det totala måltidspriset. Utöver detta ligger övriga kostnader samt ev. vinst.

För köksverksamheterna inom Orsa kommun ligger hyran / investeringen på cirka 9 % (enligt Storköksbyråns uppskattningar), livsmedelskostnaden på ca 27 % och personalkostnaden på ca 64 % av den totala måltidskostnaden. Detta är grova beräkningar, men visar att livsmedelskostnaden redan idag är hög, trots att arbetet med högre andel råvaror fortfarande kan utvecklas mycket.

Eftersom kommunen har relativt många små verksamheter med egna kök, där få portioner tillagas och bemanningsgraden är låg, är medelpriset för en portion relativt högt inom kommunen. Att laga mat till små grupper (under 100 portioner) kan bli dyrt. Av de 9 tillagningsköken är det 5 st som har en tillagningsvolym över 100 portioner / dag. Den volymen bör eftersträvas för att få ekonomi i tillagningen. Ett sätt att öka effektiviteten är att laga större volymer av huvudkomponent från råvara.

Att bygga större förskoleenheter alternativt bygga ihop med skola och fritidsverksamhet ger ett större underlag och möjlighet till mer kostnadseffektiva och kvalitativa köksverksamheter. Förskolornas måltidskostnader är högre än skolornas. Vid en framtida planering av förskolor bör hänsyn tas till måltidsplanering, på sätt att små förskolor ersätts med större för att åstadkomma en högre effektivitet (lokalutnyttjande och produktivitet per person) samt en förbättrad kostnadsbild. Förskolor som har små öppna kök med "hemmastil" kan vara svåra att få effektiva och bra. Förskolor kan även byggas med möjlighet att helt eller delvis konverteras till skolor.

Kommunens köksytor inryms idag på en total yta på cirka 1 400 kvm. Totalt investeringsbehov i dagens prisnivå är cirka 20 milj. kr. Fördelas dessa kostnader på 20 år ligger årskostnaden på cirka 1 milj. kr. Dessa kostnader är uppskattade utifrån en jämförelse med liknande projekt samt beräknade utifrån schablonbelopp per kvm som behöver byggas om.

När många lokaler är eftersatta är investeringsbehovet stort initialt, men planar ut allt eftersom investeringar och åtgärder genomförs.

Slutsatsen är att de redan höga livsmedelskostnaderna borde öka med fler och bättre råvaror samt att personal- kostnaderna borde minska. Investeringarna är förhållandevis små varför bästa alternativ ur kostpolicy och målbildssynpunkt bör väljas.

Bedömning av kommunens kostkompetens

Kostchef saknas. Idag finns en samordnande funktion på en tjänsterna i skolköken, som ansvarar för skol- och förskolekök samt en ansvarig på äldreomsorgens tillagningskök.

Kostpolicy

Det är viktigt med en kostpolicy för kommunen. Den skall innehålla tydligt formulerade och uppsatta mål. Målen (faktorerna) skall vara mätbara och genomsyra hela organisationen. Regelbundet skall faktorerna följas upp i revisioner. Att tydliga mätbara policys finns inom kommuner är ovanligt. Ofta finns en "lös" svåröverblickbar kostpolicy, som inte följs upp. Kostpolicys har inte studerats för Orsa kommun i denna utredning.

Ambitionen inom kommunen är att köken skall tillaga mat på plats i resp. verksamhet, dvs. tillagning nära den ätande. Detta bör ställas i relation till kvalité.

Tillagning från grunden ställer högre krav på kompetent personal. En genomgång av personalen inom köksverksamheten bör göras, så att det om möjligt blir mer lika bemannat på verksamheterna och för att säkerställa att rätt person är på rätt plats. De som kan och vill laga ska få göra det. Det är viktigt med gemensam utbildning för hela verksamheten. Alla ges möjlighet att sträva mot samma mål och ges en grundtrygghet i vad som förväntas av dem.

Personal

Inom måltidsproduktionen finns totalt 27 personer anställda. Av de 27 personerna arbetar idag 25 st i tillagningskök. Personerna är fördelade enligt följande:

- 7 st i skolkökens verksamheter - 9,4 tjänster
- 11 st i förskolekökens verksamheter – 3,5 tjänster
- 9 st i äldreboendenas köksverksamheter - 7,8 tjänster

De 27 st anställda är fördelade på 20,6 tjänster. Bemanningen i äldreboendets kök är för hög i förhållande till antalet producerade måltider.

Idag arbetar många ensamma i köken. Detta gäller nästan samtliga förskolekök. En deltidstjänst kan ibland kombineras med städ alt. pedagogiskverksamhet. Detta är två relativt tunga och fysiskt krävande arbeten med en hög risk för sjukfrånvaro på grund av belastningsskador.

I ambitionen med tillagning på plats måste man värdera olika faktorer, bl.a.

- Den högre investeringen i köket.
- Risken för ojämn kvalitet på maten med hög andel råvaror. Det är svårt att hålla en hög nivå på tillagning från råvaror i ensambemannade kök.
- En annan svårighet med att ha en jämn och hög nivå på kosten, är att risken för ojämn kvalité ökar med om små enheter finns. Små enheter är i regel sårbara. (ev. brist på utbildad personal, vikarier, etc.).

FÖRSLAG TILL ÅTGÄRDER

- Möjlighet till mer tillagning från grunden av råvaror och mer närproducerat förstärks. Detta kräver ombyggnationer och investeringar samt kompetensutveckling för personalen.
- Om små enheter behålls bör de som är tillagningskök anpassas och användas som mottagningskök – alternativt satsar man på sammanslagning och större enheter med tillagning på alla.
- Upprätta en kostpolicy - jobba tydligare med mätbara mål.
- Skapa en tydligare organisation - ev. med samarbetspartners.

LILLÅHEM

Särskilt Boende i Orsa Orsa Kommun

REMISSUNDERLAG
2016-06-30



INNEHÅLL

INLEDNING.....	3
BAKGRUNDSFAKTA.....	4
MÅLGRUPP.....	5
ORSAKER TILL FÖRÄNDRINGSBEHOV.....	6
FÖRÄNDRINGSMÅL.....	7
FUNKTIONER OCH SAMBAND.....	8
TILLGÄNGLIGHET, TRYGGHET OCH SÄKERHET.....	10
KVALITET OCH TEKNIK.....	11
LAGAR OCH REKOMMENDATIONER.....	12
FÖRSLAG.....	13

Observera att dokumentet kräver färgutskrift för full läsförståelse. Utskriftsformat är A4. Observera även att vissa bilder spänner över två sidor och ska läsas, digitalt såväl som fysiskt, tillsammans. Skriv gärna ut dubbelsidigt.

Källförteckning

INLEDNING

Dokumentet du har i din hand är ett remissunderlag för kommande förslagshandling för Orsas särskilde boende Lillåhem.

Projektet kring Lillåhem startade under hösten 2015 och uppkom genom personalens behov av mer ändamålsenliga lokaler som stödjer dagens sätt att arbeta. Syftet med projektet var därför ursprungligen att skapa mer funktionella och ändamålsenliga lokaler för personalen. Tidigt i processen valde man att zooma ut perspektivet och se på det särskilda boendet som helhet; vilka vistas i byggnaden? hur ser en vanlig dag ut? vilka behov finns det och vilka värden får inte glömmas bort? hur ser dagens särskilda boenden ut i Sverige och vad säger den ledande forskningen och regelverken?

I projektets inledande samtal var en ombyggnation av enbart avdelningarna det primära uppdraget. När ramarna för Lillåhems och Orsa kommuns tankar kring om vilken typ av omvårdnad de vill kunna erbjuda sina äldre på kommunens särskilda boenden skulle fastställas, stod det klart att hela Lillåhem behövdes ses över som en helhet och att god omvårdnad för hyresgästerna (vidare i dokumentet benämnda som brukare) skulle stå i fokus. Sambandet mellan personalens välmående och arbetsmiljö har en direkt koppling till brukarnas hälsa och välmående. Således fastställdes projektets syfte till att skapa mer funktionella och ändamålsenliga lokaler för personal såväl som brukare. Brukarna är målgruppen.

Till grund för projektet ligger således lagkrav och regelverk, rekommendationer och riktlinjer, intresseorganisationers informationsmaterial, referensprojekt och nationella äldreboendeforum. Den befintliga verksamheten på Lillåhem har fått löpande information om projektets framfart och har fått ta del av tankar på hur en om- eller nybyggnation kan påverka dem. I regel kräver en helgreppsförändring av den här storleken en omorganisation då en byggnad som kommer att uppfylla dagens moderna behov inte bara kommer att underlätta för personalen att utföra sina arbetsuppgifter, utan även kommer medföra en förändring av deras sätt att arbeta.

Detta dokument redovisar två olika ombyggnadsförslag av befintlig byggnad samt ett nybyggnadsalternativ. Kalkyler har tagits fram på alla tre förslagen.



BAKGRUNDSFAKTA

Lillåhem i Orsa kommun byggdes under 1960-70-talet som äldreboende. Byggnaden uppfördes efter de behov de äldre i samhället hade vid denna tid. Nu 50-60 år senare ser både målgrupp, krav och behov annorlunda ut. Byggnaden har även förändrats och byggts till under åren och det särskilda boendet är idag en av flera olika verksamheter som huserar i byggnaderna.

De första brukarna på boendet var både piggare och yngre än vad dagens brukare är. För att få en plats idag på ett särskilt boende måste personen i fråga göra en ansökning till kommunen. Oftast är personen då närmare 80 år och har ett vårdbehov som inte längre kan tillgodoses av hemtjänsten. Därmed har brukaren vanligen redan haft kontakt med vården under en längre tid. Begreppet multisjuk används ofta i detta sammanhang då personerna på ett särskilt boende ofta har en- eller flera sjukdomar på grund av ålderdom och många har även svårigheter att röra sig. Boendet ger därför vård dygnet runt och är således även en dygnet-runt-arbetsplats.

Vissa särskilda boenden är speciellt anpassade för personer med demenssjukdom, detta är idag inte ett sådant, däremot finns det brukare i tidigt demensstadium som väntar på förflyttning till demensboende.

Lillåhem består idag av en huvudbyggnad från 1960-70-talet som är sammankopplad med ytterliggare två byggnader som byggdes år 1993. Byggnaderna är i ett våningsplan med installationsvind och delvis källare. Totalytan är cirka 5900 m², varav det särskilda boendet utgör ca 3900 m². Sedan byggåren har flertalet ombyggnationer gjorts på huvudbyggnaden av varierande storlek. 1978 byggdes ett storkök. 1993 gjordes stora om- och tillbygganden på huvudbyggnaden och det tillkom ett nytt fläktrum för storköket. År 2003 brann den västligaste avdelningen ner och byggdes tillbaka enligt ursprungsritningarna och stod återigen färdig år 2004. Någonstans mellan 1993 och 2003 byggdes huvudbyggnaden till med en flygel som idag inrymmer en förskola. Förskolans planlösning påminner mycket om en äldreomsorgsavdelning, men har aldrig brukats till det. I övrigt har det gjorts flera mindre löpande ombyggnationer av huvudbyggnaden allt eftersom verksamheternas behov har krävt det.

Funktionerna i källarplanet är tvätter, personalomklädningsrum, förrådsytor, och driftrum. Huvudbyggnaden inrymmer fyra verksamheter; storkök, hemtjänst, särskilt boende och förskola. De två sammankopplade byggnaderna är trygghetsboenden. Verksamheten för det särskilda boendet är uppdelat på fem avdelningar; Ångsklockan, Violon, Gullvivan, Prästkragen och Näckrosen. 44 stycken brukare bor idag på Lillåhems särskilda boende och personalen uppgår till ca 40 personer.



Bildkälla: Google Earth

MÅLGRUPP DEN FJÄRDE ÅLDERN

Uttrycket den fjärde åldern ingår i den brittiske sociologen Peter Lasletts uppdelning av nutidsmänniskans livsförlopp i olika faser (Laslett, 1987).

- Den första åldern – uppväxten som präglas av beroende av andra, skola och utbildning, att bli vuxen.
- Den andra åldern som präglas av arbetsliv, oberoende, socialt och familjemässigt ansvar.
- Den tredje åldern som är den del av pensionärstillvaron som präglas av en arbetsfri ekonomisk grundtrygghet utan nämnvärda begränsningar av aktiviteter på grund av ohälsa och funktionsnedsättning.
- Den fjärde åldern då sjukdomar och funktionsnedsättningar sätter gränser för vad man kan göra och orka med. Man blir återigen beroende av andra.



Bildkälla: Getty Images

Nästan 89 000 personer bor på särskilt boende och medelåldern är ca 90 år (2013-års uppgifter). Den höga åldern kräver mycket vila inte minst för de med somatiska och kognitiva problem. Många personer väljer ensamheten i sitt rum för man helt enkelt inte orkar något annat. Men de många ensamma timmarna kan innebära en passiv vistelse som kan beröva en äldre individ de förmågor hon eller han har. Man behöver stimulans och något meningsfullt att göra även om man inte kan delta i gemensamma aktiviteter. Ett gemensamt boende kan stimulera en ensam och sjuk person men omvårdnaden behöver individanpassas efter personens eget tycke och tidigare liv och vanor.

*”Jag kan åldras i trygghet och självbestämmande med tillgång till god vård och omsorg”
- Bättre liv för sjuka äldre, 2015, Sveriges Kommuner och Landsting*

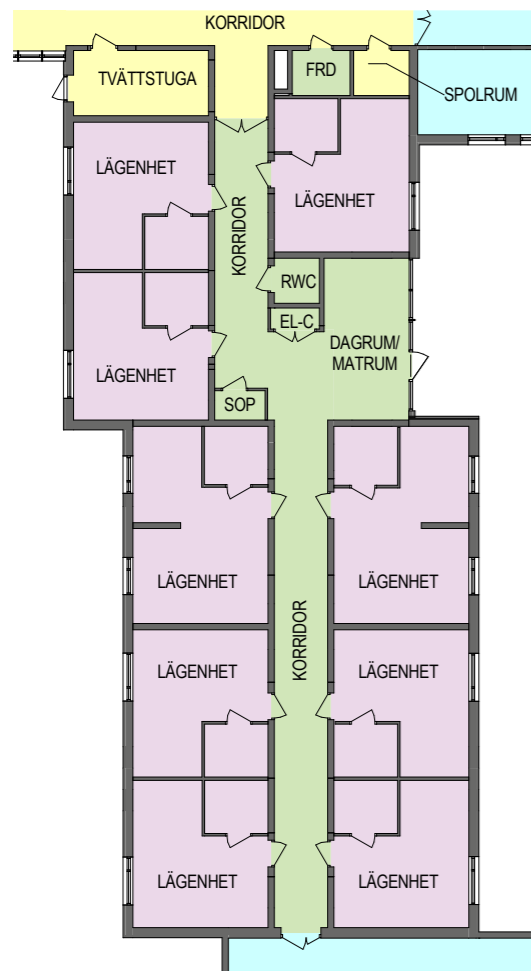
ORSAKER TILL FÖRÄNDRINGSBEHOV

När det gjordes en helhetsöversyn på huvudbyggnadens rumsanvändning så såg man att flera rum utanför avdelningarna bytt funktion från vad de ursprungligen var tänkta för. Många gemensamma aktivitets- och samlingsrum har fått stå tillbaka för verksamhetens mer akuta platsbristproblematik inne på avdelningarna. Några exempel är; gymnastikrummet nyttjas nu som matrum till en avdelning då alla brukarna inne på en avdelning inte har fått plats att äta tillsammans, en större, modernare städcentral har installerats på bekostnad av vaktmästeriet och nya lagkrav har lett till installation av två stycken desinfektionsrum. De olika verksamheterna begränsar idag även varandra då de fått växa ”åt det håll det finns ett rum ledigt”. Detta gör att det idag är svårt att göra mindre ombyggnationer till förmån för det särskilda boendet utan att påverka andra verksamheters ytor.

FÖRÄNDRINGSMÅL

Lillåhems särskilda boende ska erbjuda god omvårdnad i fina, funktionella lokaler med brukaren i centrum. Värdegrundande ord är trygghet, gemenskap och ”det lilla extra”.

För att få Lillåhems särskilda boendes befintliga lokaler att fungera enligt dagens behov och krav är det både projektgruppens och verksamhetens bedömning att hela huvudbyggnaden behöver ses över ur ett helhetsperspektiv. När det handlar om en så pass omfattande ombyggnation som kommer att krävas ska även en kalkyl på nybyggnation tas fram och hanteras som förslag. För att alla förslag ska kunna bedömas så likvärdigt som möjligt har ombyggnadsförslagen använt nybyggnadskraven som utgångspunkt. Viss dispans finns sedan att söka med hänsyn till den befintliga byggnadens fysiska begränsningar. Möjlighet till finansiellt stöd kommer även att undersökas.



Befintlig planlösning avdelning

ÖNSKEMÅL FRÅN VERKSAMHETEN

- Dokumentationsrum på varje avdelning, gärna med uppsyn över gemensamma delar.
- Större dagrum/ matplats där alla brukare på avdelningen kan vistas samtidigt
- Ett fritt mått på minst 80 cm fritt runt sängarna.
- Möjlighet att koppla in taklyft i alla rum.
- Möjlighet att rulla ut sängar från lägenheterna.
- Mer förrådsyta för förbrukningsmaterial på avdelningarna.
- Lägenhetsköken används sparsamt av brukarna och brandlarm utlöses då och då. Är det möjligt att köksfunktionen kan planeras om och eventuellt frigöra yta som kan användas bättre?

ÖNSKEMÅL FRÅN BESTÄLLAREN

- Ökat välmående och bättre matsituationer för brukarna.
- Individuellt utformad omvårdnad
- Bättre lokaler och teknik som stödjer personalens arbetssätt. All personal ska kunna ta paus tillsammans.

FUNKTIONER OCH SAMBAND

Nedan listas de mest grundläggande funktioner och samband som eftersträvas på ett särskilda boenden idag

- Planering och rutiner ur ett smittskydds-perspektiv.
Tvätthantering, flöden.
- Avstånd och tillgång till desinfektionsrum
Smittspridning, effektivare arbete.
- Minskade störmoment på avdelningar och i lägenheterna.
Inga genomgångsavdelningar, genomräckningsskåp från korridor.
- Förbyggande av fallrisk nattetid
Nattbelysning, kort avstånd till hygienrum.
- Säker läkemedelshantering.
Medicinskåp med elektronisk logg, apodos.
- Minskad institutionskänsla
Korta korridorer, individanpassning.
- Samverkan mellan avdelningar.
Två avdelningar bildar ett team och kan samnyttja vissa funktioner och extrapersonal/ vikarier. Skapar gemenskap.
- Teamrum.
För avstämningsmöten, dokumentation, schemaläggning och eventuellt nattövervakning.
- Effektivare bemanningsmöjligheter.
Vissa funktioner, ex. sophantering, mathämtning och förrådspåfyllning, kan bemannas av servicepersonal så att avdelningspersonalen kan spendera mer tid med brukarna.
- Teknikstöd.
Nyckelfria system, positionering, handheter, trådlöst internet.
- RWC med dusch neutralt placerad på avdelningen.
Främjar vistelse i gemensamma rum och minskar smittspridning mellan avdelningar då personal får en renhetssluss.
- Lägenhetsdörrar öppnas mot gemensamma utrymmen.
Naturligt ledas till gemensamma rummen.
- God tillgänglighet.
Inomhus och utomhus. Nivåer, kontraster, hjälpmedel, material och belysning.
- Trivsam inomhusmiljö.
Hemlik miljö, rätt klimat.
- Delaktighet i vardagsfunktioner.
Tvätta sin egen tvätt och vara delaktig i sin egen matlagning.
- Gemenskap, integritet och trygghet.
Boendet är ett hem där alla ska känna sig delaktiga. Man ska få fortsätta leva sitt liv på samma sätt som tidigare.
- Möjlighet till parboende - flexibelt.
Exempelvis förberedda håltagningar mellan alla lägenheter.
- Samtalsrum
För såväl personal- som anhörigsamtal. Placeras utanför avdelningen.
- Flexibla multifunktionella rum.
För utbildning, möten och samlingar.
- Neutral lägenhet
För brukare som behöver bo individuellt under en viss period och för anhöriga att hyra när de är på besök. Extra rumresurs.
- Utblickbarhet, grönska och tidsuppfattning
Låga fönsterbröstningar, välplacerade fönster och uteplatser, utsikt från sängliggande.
- Träningsmöjlighet
Inomhus och utomhus. Ta hand om det friska i varje person. Både fysiskt och kognitiv träning.
- Trivsam och aktivitetsfrämjande utemiljö.
För alla årstider, både att använda och att se ut över. Trädgårdsbelysning, årstidsrabatter.
- Enplansbyggnad.
Det ska vara enkelt att gå till gemensamma funktioner och komma direkt ut i det fria.
- Egna uteplatser till lägenheterna
Önskvärt men har en säkerhetsaspekt.



Bildkälla: Okänd



Bildkälla: Wallpaperup

TILLGÄNGLIGHET, TRYGGHET OCH SÄKERHET

TILLGÄNGLIGHET

- Höj- sänkbar inredning*
- Stödhandtag på rätt ställen*
- Laddningsstationer för eldrivna hjälpmedel*
- Nivåfritt - inga trappor, ramper eller höga trösklar*
- Kontraster och orientering*
- Information och skyltning*
- Teleslingor*
- Taktila ledstråk*
- Förberett för taklyft i alla lägenheter*



Reservvattentank



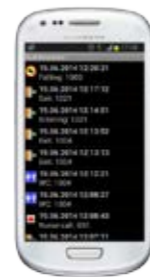
Sprinkler



Taklyft

TRYGGHET OCH SÄKERHET

- Sprinklers*
- Reservvattentankar
- Reservkraft
- Kameror (värme, bild eller rörelse)
- Halksäkra golv*
- Tvätthantering på avdelningen (smittskydd).*
- Proppskåp i korridor*
- Vattenavstängning*
- Patientkallelsesystem
- Tysta larm (larmlagring)
- Dörrlarm
- Medicinskåp med digital logg*
- Nattbelysning*
- Dörrsensorer
- Nyckelfritt (hotellås)*
- Sensorgolv*
- Positionering (GPS)
- Mobila handenheter
- Genomräkningsskåp*



Mobil handenhet



Nattbelysning



Hotellås



Sensorgolv

*post finns med eller förberedd för i framtiden kalkyl. Exakt vilka system och aktiviteter som är aktuella för Lillåhem är inte fastställda.

KVALITET OCH TEKNIK

KVALITET

- Hemkänsla i möbler, material, färger, dofter och smaker.
- Vardagsrutiner:
Tvätta kläder, laga mat, läsa en bok i dagrummet, plantera i odlingslådor, maila och skypa med familjen, lyssna på musik.
- Aktiviteter på avdelningen:
Tv-dokumentär/ filmvisning, bokvagnen, storbakning, akvarellmålning, högläsning.
- Aktiviteter i byggnaden:
Gym, spa & relax, bingo, biovisning, besök av aktivitetshundar i trädgården, sommarkaniner, förlänga sommaren i uterummet, sång- och dansafton, värma sig framför brasan, pubkväll.
- Aktiviteter utanför byggnaden: Kräftfiske, hotellfrukost, strandutflykt, kryssningsresa, shoppingresa.
- Högtidsfirande:
Midsommarfest, kräftskiva, luciatåg

TEKNIK

- Trådlöst internet (wi-fi) i hela byggnaden.*
- Fiber-tv i alla lägenheter och på avdelning*
- Bild- och ljudsystem kopplat mellan samlingsrum och dagrum så att alla kan ta del av stora händelser.*



Bild 1: Nynäsgården, Hjorted. Bild 2, 4: Getty Images
Bild 3: Äldreboendet Krögaren, Rimbo

LAGAR OCH REKOMMENDATIONER

LAGKRAV

Plan- och bygglagen, PBL
Tekniska egenskapskrav på byggnadsverk, BVF
Boverkets byggregler, BBR
Boverkets konstruktionsregler, BVK
Arbetsmiljölagen, AFS (ALM)
Socialtjänstlagen, SoL
Hälso- och sjukvårdslagen, HSL
Livsmedelslagen
Smittskyddslagen
Svensk Standard, SS (SiS)

RIKTLINJER OCH REKOMMENDATIONER

Bygghälsa och vårdhygien, BOV
Bygg Ikapp
Handbok för säker mat inom skola, vård och omsorg
Bostad i särskilt boende är den enskildes hem
Miljöanpassningar som bidrar till ökad delaktighet
Bra mat i äldreomsorgen
Bo bra på äldre dar
Bo bra hela livet
Ädelreformen
Femti funderingar om äldres boende
Vårdhygien för särskilda boendeformer i Stockholms län

LAGHIERAKI

1. Naturlagar
2. FN
3. EU
4. Svea rikets lag
5. PBL, BVF
6. BBR
7. AFS
8. Kontrakt



FÖRSLAG

På följande sidor redovisas förslag på hur ett framtida Lillåhem skulle kunna utformas för att uppnå förändringsmålet. Först presenteras en kort sammanfattning av förslagen och sedan följer planskisser på avdelningarna för ombyggnadsalternativen. Alla förslag innehåller ett särskilt boende med sex stycken avdelningar med vardera åtta lägenheter.

Det finns två olika ombyggnadsalternativ framtagna för Lillåhem. Grundutformningen för dem är snarlika men de skiljer sig i olika sätt att hantera kosten, därav två alternativ. När beslut finns om hur kosthanteringen ska ske kommer en översiktlig plan att presenteras till förslagshandling. Förslagsskisserna i detta dokument kommer därför endast redovisa utformningen av avdelningarna.

Det som är lika för bägge alternativen är att de gemensamma delarna innehåller gym, spa, sängdusch, samlingsrum i olika storlekar, aktivitetsrum, neutral lägenhet, uterum, städcentral, teknik- och driftrum och administrativa delar för all personal med tillhörande mötesrum och förråd. De två byggnaderna med trygghetsboenden är kvar. Förskolan har dock i bägge alternativ fått lämna sina lokaler och en ny avdelning har tillkommit. Alla avdelningar har justerats så att de har lika utformning och samma antal lägenheter. Huvudentrén har flyttats till den östra gaveln. Nedan följer en sammanfattning av vad som skiljer alternativet åt.

OMBYGGNADSFÖRSLAG ALTERNATIV A

Det befintliga storköket sparas och utökas med ”cock and chill”-kök. För att få plats behöver hemtjänsten lämna sina lokaler. Befintlig varumottagning och gemensamt soprum behålls i sina befintliga lägen. Två nya fläktrum för nya ventilationsinstallationer byggs på taket. Ombyggnation av våning ett kommer att krävas för att få plats med ny sprinklercentral och städcentral. Samtalsrum till personal och anhöriga saknas.

Kosthantering: Kollektivtillagning.

Maten tillagas och serveras på samma sätt som idag. Avdelningarna får mat utrullad till sig två gånger om dagen på varmhållningsvagnar. Det är ett effektivt sätt att producera mat med storproduktion. Menyn kommer att vara förutbestämd och antalet portioner beställs i förväg. Matrester/överblivna portioner sparas ej då avdelningarna inte får hantera mat i sitt kök och maten får inte återupphetas.

OMBYGGNADSFÖRSLAG ALTERNATIV B

Det befintliga storköket demonteras och förläggs på annat håll. Hemtjänsten sitter kvar men får mer sammanhängande yta och egen personalentré som minskar störningen för den västraste avdelningen. Varumottagning- och soprum byggs om och samlokaliseras med nya teknik- och driftutrymmen. Frigjord yta på entréplanet på grund av storkökets flytt gör att våning 1 inte behöver byggas om. Det befintliga fläktrummet på taket för storköket byggs om och byggs till för nya ventilationsinstallationer. Alla avdelningar ökar lite mer än alternativ A i tillbyggd yta och utrustas med tillagningskök.

Kosthantering: Individuell tillagning

Maten tillagas på avdelningarna. Brukaren är i fokus och maten kan individuellt anpassas efter olika behov och tider. De kan även själva vara aktiva i vissa delar av matlagningen. På avdelningen kommer det att dofta mat redan under tillagningstiden vilket ökar brukarnas matlust. Dålig matlust på grund av brist på aptit och avtagnade smaklökar är ett stort problem i dagens äldreomsorg och det har släppts många skrifter inom området. Resultatet är viktminskning och som följd orkeslöshet vilket ibland leder till nedstämdhet.

För att modellen ska fungera måste personalen utbildas i matlagning och kosthantering. Detta är en positiv utmaning som ger variation i arbetet och en extra kompetens. Det är viktigt att hela verksamheten stödjer detta sätt att arbeta och får erforderlig utbildning. Matlagningen kan utföras av några i personalen som går i skift eller hela teamet - det som passar Lillåhems modell.

NYBYGGNADSFÖRSLAG

För nybyggnadsförslaget finns inga framtagna skisser. Däremot finns alla funktioner och system som valts för ombyggnadsförslagen medräknade i nybyggnadskalkylen. Rum, ytor och samband kommer dock troligen se lite annorlunda ut och det är inte helt otroligt att totalarean för byggnaden kommer skulle bli mindre. Vid val att gå vidare med nybyggnadsförslaget kommer ett programarbete börja där man med hjälp av projekt- och referensgrupper utgår från det man lärt sig av det här första skedet och sakta men säkert ta fram planskisser och kartlägga lämpliga tomter. Nybyggnation är kostnadsmässigt det dyraste alternativet men också det där man kan få allt "rätt från början". Planeringsprocessen tar dock normalt ta mycket längre tid och från färdigt förslag till färdig byggnad kan det dröja många år. Ofta måste nya detaljplaner tas fram och om förslaget blir överklagat kan processen dra ut rejält på tiden. Det är därför viktigt att värdera ombyggnadsförslagen mot nybyggnad inte bara på sina fysiska begränsningar utan som helhet med utsikt, gångavstånd och närservice etc.

En annan viktig aspekt är att fundera på vad som händer med den gamla byggnaden om det ska byggas ett helt nytt särskilt boende i Orsa. Vad för verksamhet skulle kunna flytta in där? Mathantering som ombyggnadsförslagen till stor del behandlat måste också bestämmas vid nybyggnation, varför ställningstagande till matlagning i tillagningskök på avdelningarna eller i storkök måste tas även i detta förslag.

EKONOMI

Kalkyler har tagits fram på alla tre förslag.

Ombyggnadsförslag alternativ A:

Entreprenad + BH-kostnad cirka **75,5 Mkr.**

Kvadratmeterkostnad cirka 22 000 kr.

Övrigt: drift- och underhållskostnader är högre än alternativ B på grund av storköket. Trädgårdsrenovering är inte medräknad.

Ombyggnadsförslag alternativ B

Entreprenad + BH-kostnad cirka **81,6 Mkr.**

Kvadratmeterkostnad cirka 22 000 kr.

Övrigt: personalkostnader förväntas vara lite högre än i alternativ A på grund av mattillagning på avdelningarna. Trädgårdsrenovering är inte medräknad.

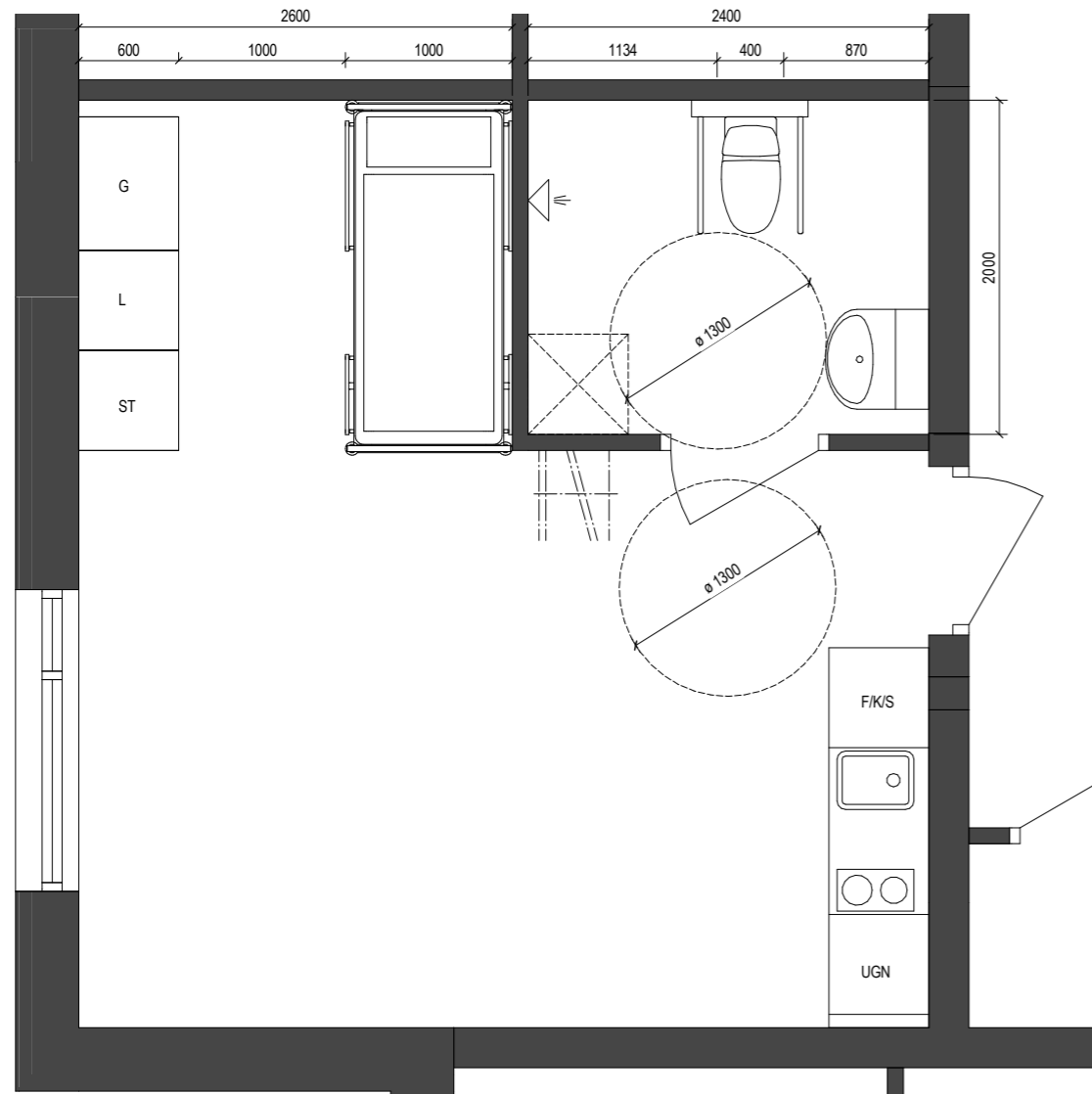
Nybyggnadsförslag

Entreprenad + BH-kostnad cirka **100 Mkr.**

Kvadratmeterkostnad cirka 25 000 kr.

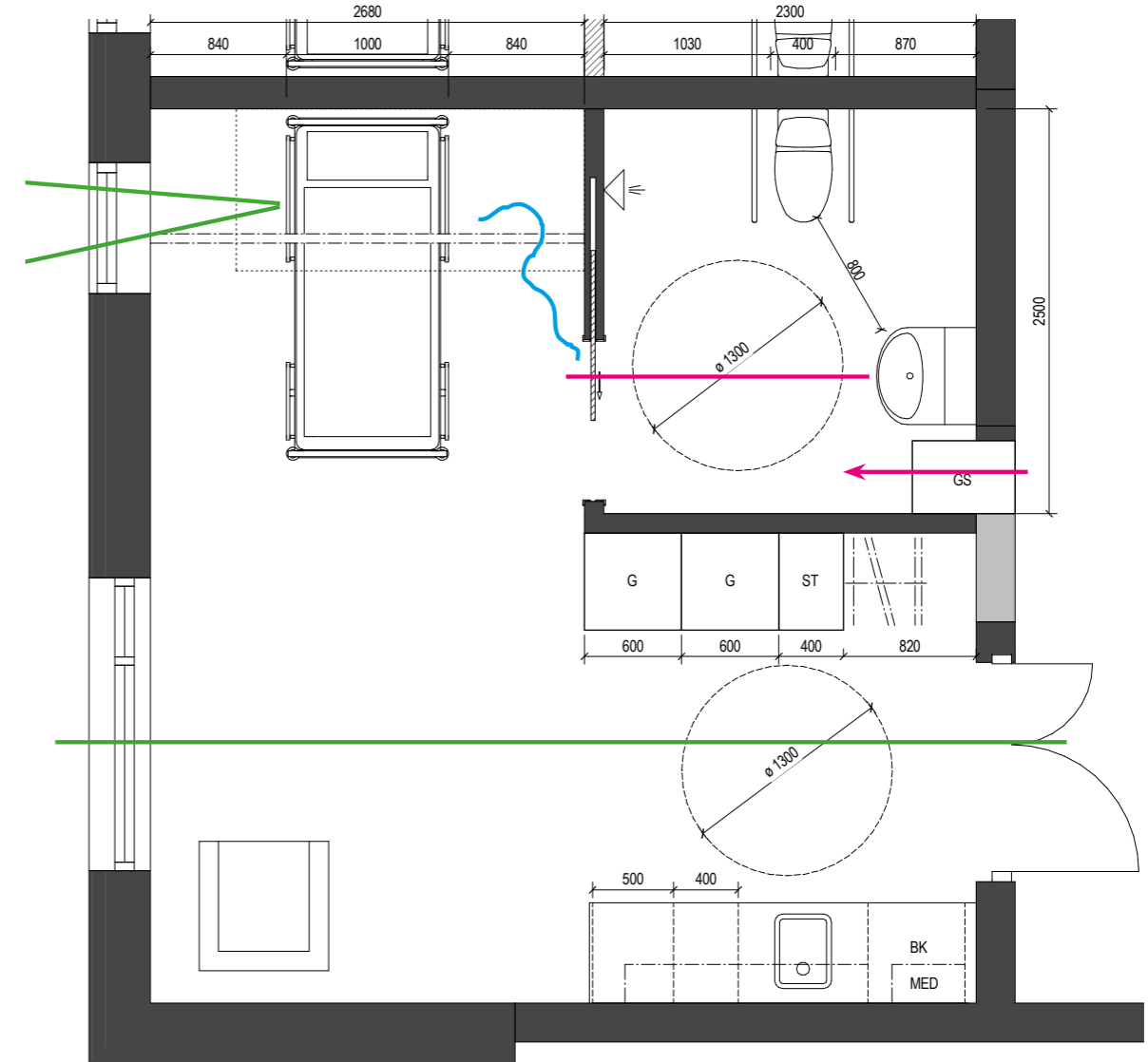
Övrigt: kostnader för tomt och markarbeten är inte medtagna. Om befintlig byggnad inte inryms med ny verksamhet tillkommer driftkostnader för denna byggnad att belasta kommunen.

LÄGENHET - BEFINTLIG



- +
 - Direkt från entrédörren får man kontakt med utomhusmiljön.
 - Bostadsrummet är stort och medger varierad möblering.
- - Fönsterutblick vid sängliggande saknas.
 - Köken används sällan och är en brandrisk, flertalet larm har utlösts.
 - Det är direkt insyn mellan hall och wc-stol.
 - Avståndet mellan sängen och hygienrummet är långt och fullt med hinder.
 - Skenor för taklyft saknas.
 - Det är ont om plats runt sängen för personalen att arbeta.
 - Lägenhetsdörren är smal och medger ej sängtransport.

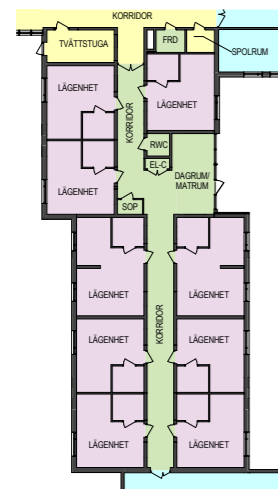
LÄGENHET - FÖRSLAG ALT. A OCH ALT. B



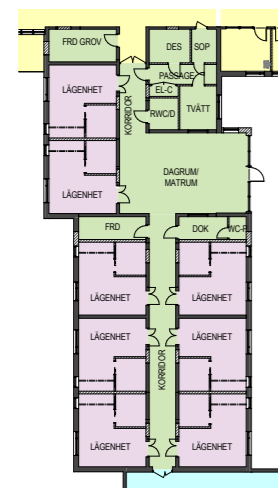
- +
 - Fönsterutblick vid sängliggande.
 - Platt-tv med fiber ingår i hyran.
 - Stort hygienrum med höj-sänkbart tvättställ och wc-stol utan insyn.
 - Minskad störning med genomräknings-skåp från korridor. Medicinskåpet är placerat vid entrén och har elektronisk logg för säker hantering.
 - Bra utrymme runt säng. Avståndet mellan sängen och hygienrummet är kort och nattbelysning finns
 - Skenor för taklyft finns i sovdel.
 - Välkomnande rymlig entré med bred lägenhetsdörr och höjdanpassningsbar hatthylla.
 - Köksfunktionerna har reducerats men finns i det stora gemensamma köket.
- - Bostadsrummet är litet och det är svårt att få plats med både sittgrupp och matbord.

AVDELNING - FÖRSLAG ALT. A

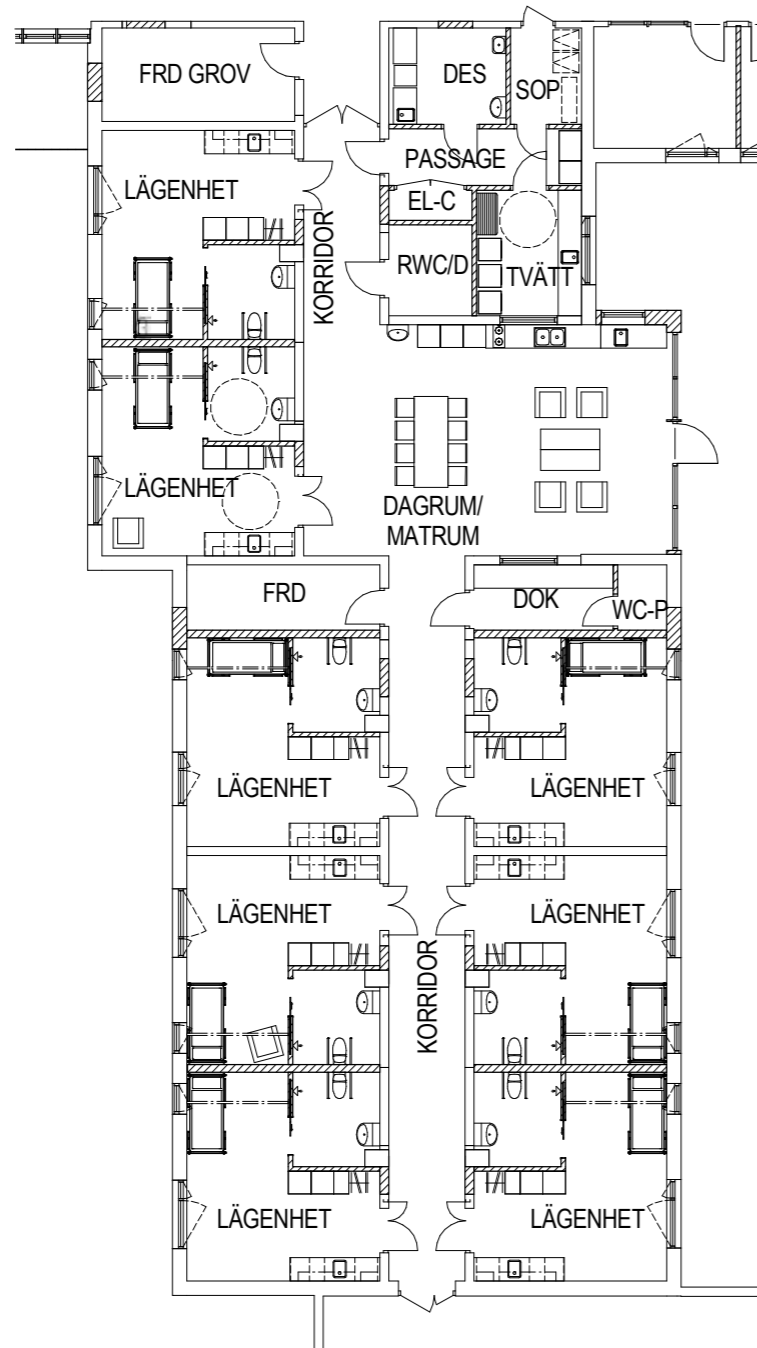
Alla avdelningar som inte i tidigare renoveringar fått mat- och dagrum tillbyggda får det. Alla avdelningar får en egen trädgård utan genomgång till andra byggnader eller huvudentrén. Alla ytskikt och installationer byts ut



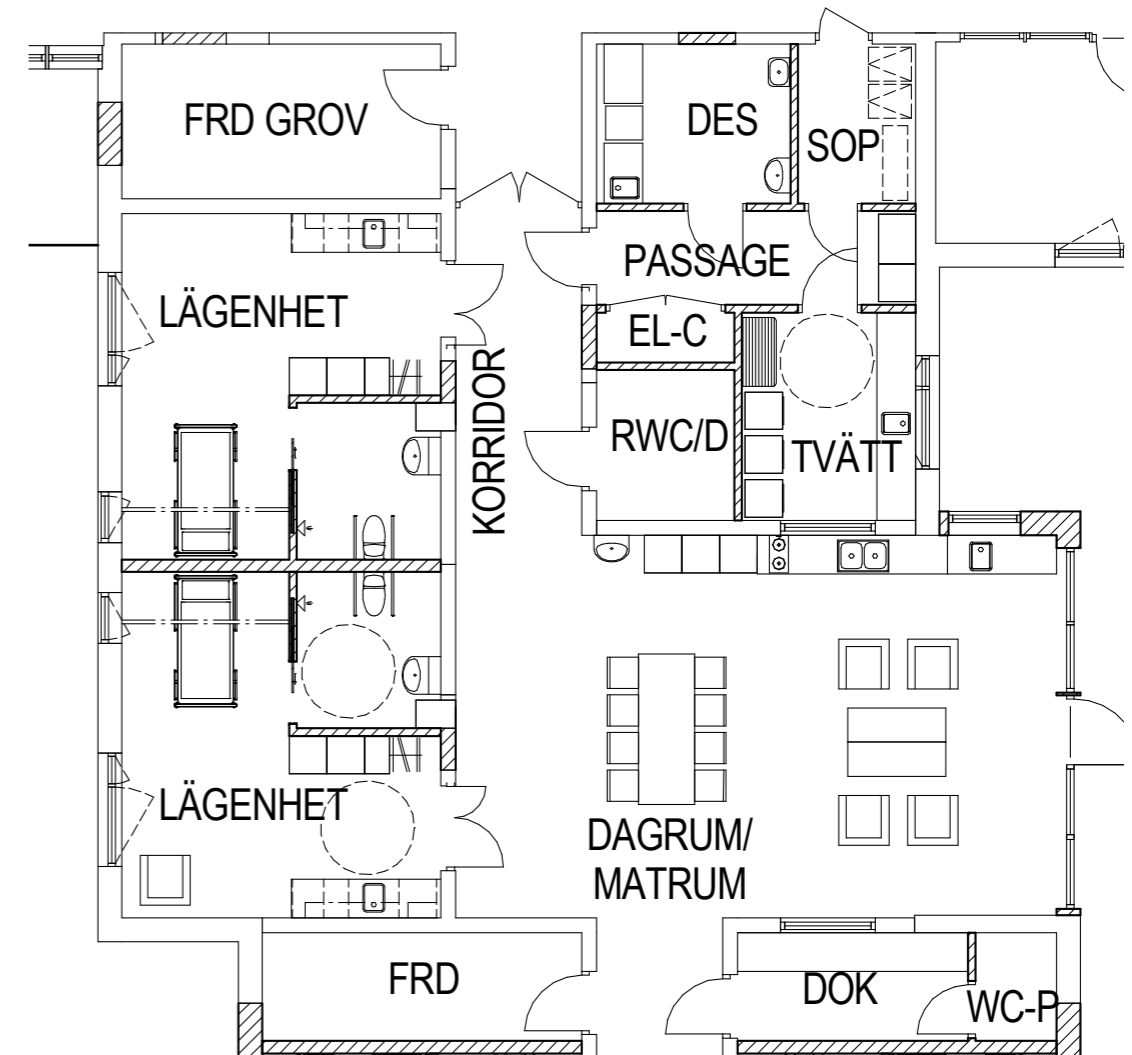
Befintlig avdelning



Ombyggnadsförslag



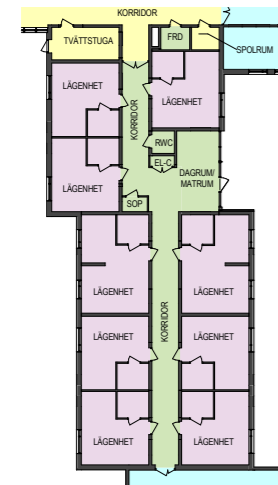
AVDELNING - ANALYS ALT. A



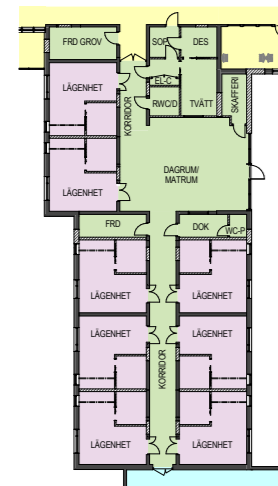
- Gemensam tvättstuga med dagsljus
- Desinfektionsrum
- Soprum med källsortering
- Större neutral RWC med dusch
- Flytt av El/ data och Städ/sop till mindr värdefull yta
- Tillbyggnad av dagrum/ matrum till de avdelningar som saknar.
- Större dagrum/ matrum med aktivitetsdel
- Dokumentationsrum med uppsikt över avdelningen.
- Personal-wc
- Mindre korridorokänsla (institutionskänsla)
- Genomräkningsskåp till alla lägenheter
- Mer än dubbelt så mycket förvaringutrymme vid avdelningen.
- Avdelningsförråd inne på avdelningen.

AVDELNING - FÖRSLAG ALT. B

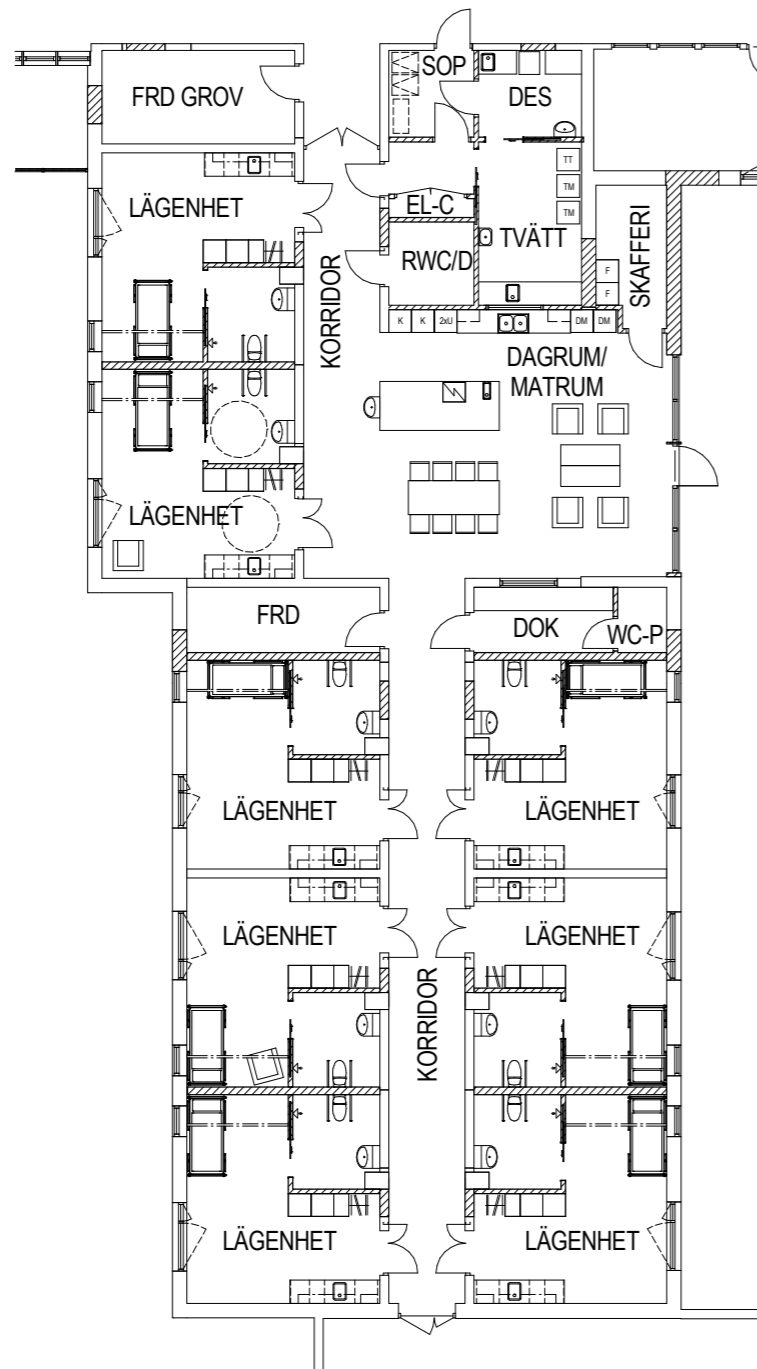
Alla avdelningar som inte i tidigare renoveringar fått mat- och dagrum tillbyggda får det. Ytterligare tillbyggd yta tillkommer för att få ett godkänt tillagningskök. Alla avdelningar får en egen trädgård utan genomgång till andra byggnader eller huvudentrén. Alla ytskikt och installationer byts ut.



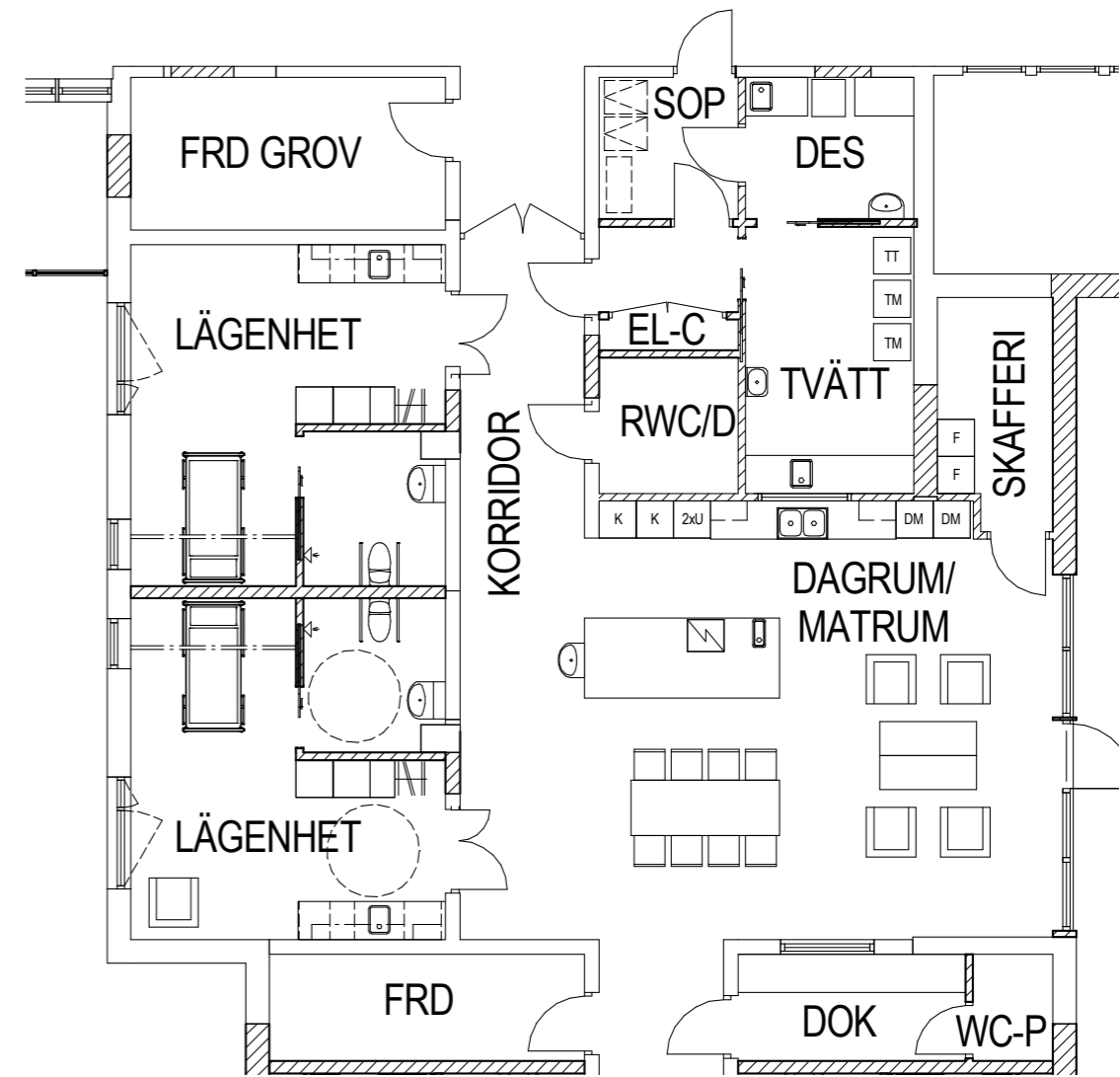
Befintlig avdelning



Ombyggnadsförslag



AVDELNING - ANALYS ALT. B



- Gemensam tvättstuga.
- Desinfektionsrum.
- Soprum med källsortering som nås från korridor.
- Större neutral RWC med dusch.
- Flytt av I/ data och Städ/sop till mindre värdefull yta.
- Tillbyggnad av dagrum/ matrum till de avdelningar som saknar.
- Dokumentationsrum med uppsikt över avdelningen.
- Större dagrum/ matrum med tillagningskök
- Personal-wc
- Mindre korridor känsla (institutionskänsla)
- Genomräkningskåp till alla lägenheter
- Mer än dubbelt så mycket förvaringutrymme vid avdelningen.
- Avdelningsförråd inne på avdelningen.



Kommunledningskontoret
Joakim Larsson

Kommunstyrelsen

Tjänsteutlåtande angående ombyggnad av Lillåhem och Gamla biblioteket

Sammanfattning av ärendet

Ärendet gäller huruvida kommunen ska besluta om ombyggnad av Lillåhem enligt något av de förslag som underlagen visar. Projektet skulle också innebära ombyggnation av Gamla biblioteket för att rymma den förskola som idag ryms inom Lillåhem.

Ombyggnationen skulle ge förbättrad arbetsmiljö för personal och förbättrade trivsel och säkerhet för brukare. Ombyggnationen skulle också ge fyra nya platser inom Lillåhem, vilket delvis skulle möta den långsiktigt ökande efterfrågan på särskilt boende.

Investeringen för ombyggnadsprojektet är uppskattad till 75,5Mkr-81.6Mkr beroende på vilket ombyggnadsalternativ som väljs. Detta skulle enligt OLAB ge en hyreshöjning för kommunen om 6-8% (ca 4,5- 6,5Mkr). Båda ombyggnadsförslagen medför dock ytterligare ekonomiska konsekvenser som inte är utredda eller kalkylerade.

Ett ytterligare förslag om nybyggnation av helt nytt särskilt boende om >100Mkr är inte närmare utrett.

Yttrande

De tre huvudmotiven för ombyggnad av Lillåhem är arbetsmiljöskäl, förbättrad upplevelse för brukare och behovet av att möta framtida ökad efterfrågan på omsorg. Sedan hösten 2015 har nya beslutsunderlag tagits fram, bland annat underlag från Mondo arkitekter, med två ombyggnadsalternativ (A och B). Underlagen visar att dagens behov inom särskilt boende är väsentligt annorlunda mot den tid då Lillåhem byggdes (1960-70-tal). Detta gäller både ur personal- och arbetsmiljöperspektiv som ur brukarperspektiv där underlagen tagit upp att dagens brukare är äldre och mer vårdkrävande.

Kommunens övergripande mål för omsorgen är att *personer som får insatser inom socialtjänsten ska känna sig trygga och nöjda med det bemötande och den vård och omsorg som ges*, vilket mäts i Socialstyrelsens årliga bedömning. Målet för särskilda omsorgen är att 90% skall känna sig trygga (2015: 90%) och att 50% ska ange svarsalternativet *mycket* på de tre frågor som rör nöjd med bemötande, förtroende för personalen och trygghet. (2015: 37%).

Till underlagen finns också demografiska prognoser som visar en markant ökning om 3-5% per år för antalet äldre (80 år och äldre) från år 2022 och framåt.

Antalet platser på Lillåhem är i dagsläget 44 st. Idag används en del av Lillåhem till förskola och ombyggnadsförslagen innebär att denna verksamhet flyttas till Gamla biblioteket, som byggs om för det nya ändamålet.

Båda ombyggnadsalternativen (A och B) ger fyra ytterligare platser vilket skulle kunna möta efterfrågan på vårdplatser för de sex-sju närmaste åren, men inte på längre sikt eftersom efterfrågan enligt prognoserna fortsätter växa efter 2023.

Båda ombyggnadsalternativen ger ökade ytor och förbättrad arbetsmiljö för



personalen.

Både A och B ger samma förbättring för lägenheterna, vilket innebär bl. a. förbättrade utblickar från sängplatser och säkrare passage mellan säng och hygienrum/toalett.

Den avgörande skillnaden mellan ombyggnadsförslag A och B gäller maten, måltidsmiljön och kosthanteringen.

Förslag A innebär en fortsättning på nuvarande storköklösning och centralisering av kosthantering. Ombyggnadsförslag A är kalkylerat till totalt ca 75,5Mkr. I denna kalkyl saknas nödvändig renovering av befintligt storkök, vilket enligt OLAB kan uppskattas till ca 11-12Mkr (40tkr/kvm). Förslag A innebär ingen förbättrad måltidsupplevelse för brukaren.

Förslag B innebär decentraliserade avdelningskök vilket skulle ge ytterligare positiva effekter i form av förbättrad kost och måltidsupplevelse, men också fördelen med självförsörjande enheter vid sjukdomar/epidemier.

Förslag B är kalkylerat till 81,6Mkr. Detta förslag innebär en väsentligt förändrad kostlogistik som också påverkar andra verksamheter som får sin mat från storköket: Orsagården och hemtjänsten och den planerade förskolan i gamla biblioteket. De organisatoriska och ekonomiska konsekvenserna för denna förändrade kostlogistik är inte utredd eller kalkylerad.

Således visar inte underlagen och kalkylerna för varken A eller B helhetsbilden av de kostnader som respektive ombyggnadsalternativ medför.

Hyresökningen för kommunen kan enligt OLAB beräknas till 6-8% av investeringskostnaden vilket enligt OLAB skulle ge en hyreshöjning för kommunen på 6-8% (ca 4,5- 6,5Mkr) exklusive outhyrt extrakostnader.

Underlaget från Mondo nämner också alternativet att bygga ett helt nytt särskilt boende. Detta alternativ är dock inte fullständigt utrett. Den kalkyl om 100Mkr som visas inkluderar inte storkök och hanteringen av nuvarande Lillåhem.

Beslutsunderlag

Bilagor, 2016-10-04.

Förslag till beslut

Utskottet för strategi och utveckling föreslår kommunstyrelsen att föreslå kommunfullmäktige att besluta om följande:

- Orsa kommun ska genomföra ombyggnad av Lillåhem och Gamla biblioteket.
- Kommunstyrelsen ska besluta om vilket ombyggnadsalternativ (A eller B) som skall väljas.
- En styrgrupp och en arbetsgrupp tillsätts, med bred förankring från berörda parter.

Sändlista

Kommunfullmäktige

Ann-Therese Albertsson
Kommunchef

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Ombyggnation kök Lillåhem Alt. 1. Tillagn.kök på varje avd.				
Dokumentet framtaget av:	Dokumentdatum:	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

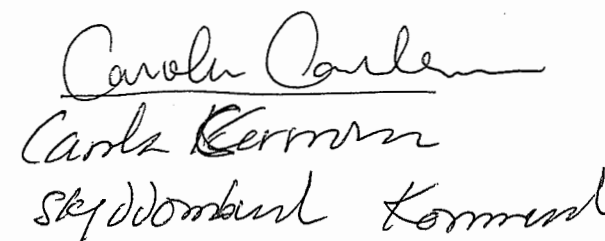
B: Resultat av riskbedömning			C: Handlingsplan			
Riskkällor och risker	Allvarlig risk	Annan risk	Åtgärder	Ansvarig	Klart när?	Uppföljning/kontroll
Minskat antal kökspersonal Brot på kokkar	X		Utbilda personal			

Riskbedömningen genomförd av:

Datum: 23/3 2017


Gösta Wikström
cf. Kostchef

Orsa kommun


Carola Carlsson
Skyddombud Kommun

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Ombyggnation kök Lillåhem Alt. 1. Tillagn.kök på varje avd.				
Dokumentet framtaget av:	Dokumentdatum:	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

A: Preciserade den planerade förändringen

1: Vad består ändringarna av?

Centralköket slopas och byggnation av tillagningskök på varje avdelning

2: Var ska ändringarna genomföras?

Lillåhem

3: Vilka arbetstagare eller grupper av arbetstagare berörs?

Kökspersonal

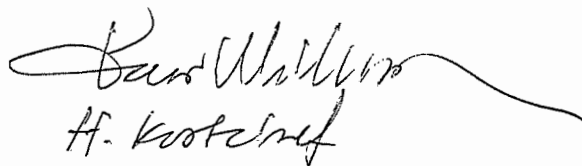
Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Alt. 3. Mottagn.kök/avd. Huvudkomponent levereras från c.kök.				
Dokumentet framtaget av:	Dokumentdatum:	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

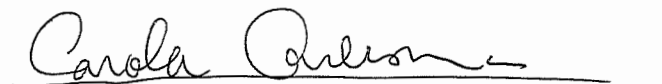
B: Resultat av riskbedömning			C: Handlingsplan			
Riskkällor och risker	Allvarlig risk	Annan risk	Åtgärder	Ansvarig	Klart när?	Uppföljning/kontroll
Större arbetsmängd m. turpa lyft.	X					
Lev. av fel med till kund	X					
Nya rutiner, Kallepar		X				
Intressekonflikter		X				

Riskbedömningen genomförd av:

Datum: 23/3 2017


H. Kotsch

Orsa kommun


Carola Orelson
Skyddensråd Kommunal

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Alt. 3. Mottagn.kök/avd. Huvudkomponent levereras från c.kök.				
Dokumentet framtaget av:	Dokumentdatum:	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

A: Precisera den planerade förändringen

1: Vad består ändringarna av?

Centralköket blir kvar men med produktion av endast huvudkomponent

2: Var ska ändringarna genomföras?

Lillåhem

3: Vilka arbetstagare eller grupper av arbetstagare berörs?

Kökspersonal

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Alt. 2. Centralt kök på Lillåhem (ej någon förändring)				
Dokumentet framtaget av:	Dokumentdatum:	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

B: Resultat av riskbedömning			C: Handlingsplan			
Riskkällor och risker	Allvarlig risk	Annan risk	Åtgärder	Ansvarig	Klart när?	Uppföljning/kontroll

Riskbedömningen genomförd av:

Datum: 23/3 2017



Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Alt. 2. Centralt kök på Lillåhem (ej någon förändring)				
Dokumentet framtaget av:	Dokumentdatum:	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

A: Precisera den planerade förändringen

1: Vad består ändringarna av?

Centralköket blir kvar

2: Var ska ändringarna genomföras?

Lillåhem

3: Vilka arbetstagare eller grupper av arbetstagare berörs?

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Ombyggnad av Lillåhem, tillagningskök istället för mottagningskök				
Dokumentet framtaget av: Roland back	Dokumentdatum: 20170329	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

A: Precisera den planerade förändringen

1: Vad består ändringarna av?

Alla avdelningar får tillagningskök

2: Var ska ändringarna genomföras?

På alla avdelningar

3: Vilka arbetstagare eller grupper av arbetstagare berörs?

Undersköterskor, Kökspersonal?

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Ombyggnad av Lillåhem, tillagningskök istället för mottagningskök				
Dokumentet framtaget av: Roland back	Dokumentdatum: 20170329	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

B: Resultat av riskbedömning			C: Handlingsplan			
Riskkällor och risker	Allvarlig risk	Annan risk	Åtgärder	Ansvarig	Klart när?	Uppföljning/kontroll
USK får fler arbetsuppgifter	X		Rutiner, vem gör vad			
Köksansvarig får inte nog med tid	X		Göra en riktig analys av behovet			
USK blir tvingad att utföra arbetsuppgifter som man inte har utbildning för, tex matlagning	X		1, Utbildning 2, använda redan utbildad personal, tex kökspersonal som vill göra annat			

Arbetsmiljöhandbok

Aktivitet: Ombyggnad av Lillåhem, tillagningskök istället för mottagningskök				
Dokumentet framtaget av: Roland back	Dokumentdatum: 20170329	Godkänt av (sign.):	Version:	Sida:

Riskbedömningen genomförd av:

Datum: 20170329

Roland Back
Arbetsmiljöchef Lillåhem

Eva Bäckhem
Skyddsombud Lillåhem
Kommunal