

Handläggare
Gunvor Nordström Liiv

Datum
2013-10-21

Diarienummer
ALN-2013-0241.30

Äldrenämnden

Ombyggnad av seniorrestaurang Karl Johan, Svartbäcken

Förslag

Kontoret för hälsa, vård och omsorg föreslår äldrenämnden besluta

att nämnden ansöker om lån från kommunstyrelsen

att ge kontoret för hälsa, vård och omsorg uppdrag att beställa ombyggnationen av kontoret för samhällsutveckling, KSU

att ge kontoret för hälsa, vård och omsorg uppdrag att förbereda förfrågningsunderlag för att upphandla seniorrestaurangerna

Bakgrund

Seniorrestaurang Karl Johan ingår i öppna insatser och är en av åtta seniorrestauranger som på uppdrag av äldrenämnden drivs av Kost & restaurang. Kökets lokaler är undermåliga och har vi flera tillfällen varit föremål för tillsyn av Miljö & hälsa och Arbetsmiljöverket. Kontoret har, via Storköksbyrån Stockholm, gjort en köksutredning där Karl Johans kök fick underkänt utifrån myndighetskrav.

Sen drygt ett år har Karl Johans restaurang enbart mottagningskök efter att Miljö & hälsa vid den senaste tillsynen meddelat att tillagning av mat inte längre är tillåtet.

Enligt äldrenämndens konkurrensplan 2012 – 2014 slås fast att seniorrestaurangerna lämpar sig väl för konkurrensutsättning.

Inga-Lill Björklund
Direktör

Bilaga: Storköksutredning gjord av Storköksbyrån, 2009-05-29

08154



ÄLDREKONTORET, UPPSALA STORKÖKSUTREDNING AV 16 ÄLDREBOENDEN



Antal sidor: 17 st inkl. bilaga

Datum: 2009-05-29



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

UPPDRAGSBESKRIVNING	3
Ingående köksverksamheter	3
Avgränsningar	3
UTFÖRANDE	3
FÖRUTSÄTTNINGAR	3
OKLARHETER	4
GENERELLA FÖRKLARINGAR	4
Förklaringar olika kök och beredningsnivåer	4
Förklaringar olika produktions- och leveransmetoder	4
Fördelar och nackdelar med olika produktionsmetoder	5
AKTUELLA KRAV OCH REGLER – ETT URVAL	6
Livsmedelslagstiftning	6
Arbetsmiljölagen	6
NULÄGE - GENERELLT	7
Portionsunderlag	7
Användningsområde för köken	8
Nuläge måltidsproduktion	9
Övriga kommentarer - nuläge	10
STATUS MYNDIGHETSKRAV OCH STANDARD	10
Sammanfattning status	11
Status avdelningskök	12
Investering	12
STATUS KAPACITET	12
Effektivitet i kök	13
FRAMTIDA PRODUKTION	14
Kortfattade riktlinjer för produktion och servering av kost till äldre	15
NÄRPRODUCERAT	16
Närproducerad mat	16
Närproducerade råvaror	16
BILAGOR	
Karta över Uppsala med ingående äldreboenden/köksverksamheter	BILAGA 1

UPPDRAGSBESKRIVNING

Storköksbyrån i Stockholm AB har fått i uppdrag av Äldrekontoret Uppsala Kommun att utreda måltidsproduktionen inom 16 äldreboenden i Uppsala kommun. På några äldreboenden finns demens, psyk- och vårdavdelningar.

Uppdragets omfattning och inriktning har presenterats muntligt vid möte 2009-01-20 tillsammans med Gunvor Nordström Liiv, Uppdragsstrateg, Äldrekontoret Uppsala kommun och Thomas Eriksson, Uppdragsstrateg, Äldrekontoret Uppsala kommun.

Nedan redovisas uppdragets omfattning:

- **Inventering** av ingående äldreboendens köksverksamheter.
- **Nulägesbeskrivning** med kartläggning av standard, kapacitet och myndighetskrav.
- Belysning av arbetet med **närproducerade** råvaror.

Ingående köksverksamheter

Leopold "Nyby"	Karl Johan	Ramund
Orstenen	Björngården	Johannelund
Årstagården	Eskil	Senioren
Stenhagen	Björklingegården (<i>stängt</i>)	Hagundagården (<i>stängt</i>)
Galaxen (<i>stängt</i>)	Snickaren (<i>uthyrt</i>)	Bernadott (<i>ej färdigbyggd</i>)
Sävja (<i>ej färdigbyggd</i>).		

Totalt ingår 16 verksamheter, varav 3 st har stängda kök, 1 har ett uthyrt kök och 2 st är under byggande och därför inte ännu är i drift.

Avgränsningar

- Ekonomiska faktorer är ej belysta i denna utredning.
- Måltider för hemtjänsten har inte utretts och ingår inte i denna utredning.

UTFÖRANDE

Samtliga ingående köksverksamheter (dvs. köks- och ekonomilokaler med tillhörande utrymmen) har genom besök på plats inventerats med avseende på utformning, utrustning, samstämmighet mot befintliga ritningar, myndighetsproblem samt kökens omfattning, inriktning och art.

För kompletterande information kring verksamheterna intervjuades köksansvariga samt närvarande personal. Besöken genomfördes under mars till april 2009.

FÖRUTSÄTTNINGAR

De uppgifter och underlag som ligger till grund för denna utredning har inhämtats vid startmöte, genom information som erhöles vid inventeringar på plats i köksverksamheterna, genom mail med lista över ingående verksamheter (Information om kontaktperson, typ av kök, antalet portioner och leveranser) samt genom erhållna ritningsunderlag över köken.

OKLARHETER

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

I den lista som erhållits med information om i projektet ingående verksamheter är inte alla äldreboenden redovisade. Portionsantalet som anges är inte helt överensstämmande med den information vi erhållit från närvarande personal under inventeringarna. De siffror/uträkningar (bedömningar) som redovisas i utredningen är beräknade utifrån uppgifter erhållna vid intervjuer vid besöken.

GENERELLA FÖRKLARINGAR

Nedan följer ett några generella förklaringar för områden och uttryck som är viktiga att känna till för resultatet av utredningen.

Förklaringar olika kök och beredningsnivåer

Serveringskök / avdelningskök

Ett *serveringskök* förutsätter att dryck, smörgåsar, sallader, färdig varm eller kall mat från externa tillverkare kan serveras utan att någon öppen beredning förekommer. Traditionell frukost- och mellanmålshantering kan ske.

Mottagningskök

Ett *mottagningskök* förutsätter att färdig varm eller kall mat från externa tillverkare kan serveras utan att annan beredning än uppvärmning förekommer. Kokning av tillbehör som t.ex. potatis, pasta och ris samt enkel beredning/montering av smörgåsar kan förekomma om sådana funktioner inplaneras.

Tillagningskök

Ett *tillagningskök* innebär 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 renseri, för bakning krävs i regel degberedningsrum.

Produktionskök / Centralkök / leveranskök

Ett *produktionskök* tillagar mat som skickas till andra livsmedelsanläggningar. Livsmedel av olika beredningsgrad används. Ofta serveras mat även vid den egna 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).

Kallmatsproduktion (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.

Fördelar och nackdelar med olika produktionsmetoder

Fördelar med kallmatsproduktion:

- 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.
- Ofta 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 kallmatsproduktion:

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

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.
- Större svinn med varmmatssystem, 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.

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 huvudmålet 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 nu godkännas (**fram t.o.m. 2009-12-01**) eller registreras beroende på omfattning och hanteringsgrad. Både godkända och registrerade verksamheter ska 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.

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.

NULÄGE - GENERELLT

Totalt serveras cirka 3000 portioner på de 16 verksamheter (inkl. de som ännu inte är färdigbyggda) som är aktiva och ingått i utredningen. Av dessa tillagas cirka 2250 i de egna tillagningsköken och resterande del, cirka 750 köps in från externa leveranskök.

Antalet heldagskostar är cirka 1000 st och runt 500 portioner serveras i tillhörande matsalar.

Tillagningsköken har olika beredningsgrad. Några av de ingående köken är begränsade till hantering av halvfabrikat i deras av kontrollmyndigheten (kommunen) utfärdade "Godkännande av livsmedelsanläggning".

Portionsunderlag

Ingående köksverksamhet	Typ	Drift	Byggår	Ant. Port heldagskost	Ant. Port matsal	Tot ant. Port / dag
Leopold "Nyby"	Tillagningskök	Igång	Ombyggt 1996	250	60	560
Karl Johan	Tillagningskök	Igång	Ombyggt 1994	280	62	670
Ramund	Tillagningskök	Igång	1979	0	35	100
Orstenen "Porfyren"	Tillagningskök	Igång	1989	0	45	120
Björngården	Tillagningskök	Igång	Ca 1975	50	78	233
Johannelund	Tillagningskök	Skall rivas	Ca 1972	90	30	210
Eskil	Tillagningskök	Igång	Ca 1972	0	40	95
Senioren	Tillagningskök	Igång	1984	0	100	100
Stenhagen*	Tillagningskök	Igång	2008	80	Skola	160
Bernadott	Tillagningskök	Ej byggd	2009	80	20	160
Sävja	Tillagningskök	Ej byggd	2009	80	20	160
Årstagården	Mottagningskök	Igång	Ca 1972	125	60	310
Björklingegården	Avdelningskök	Stängt T	Ombyggt 1990	34	0	68
Hagundagården	Avdelningskök	Stängt T	Ombyggt 1980	42	0	84
Galaxen	Avdelningskök	Stängt T	1992	23	0	57
Snickaren	Avdelningskök	Kök uthyrt	Ombyggt 1980	0	0	0
Summa				1054	530	3087

*Tillagningsköket i Stenhagen producerar utöver redovisat portionsantal även måltider till skola och förskola. Vi har antagit att 1,5 årsarbetskrafter arbetar med måltiderna till äldreboendet.

Användningsområde för köken

Av de 16 ingående köken används:

7 % (1 av 16) som mottagningskök till det egna äldreboendet.

55 % (9 av 16) för tillagning och leverans till det egna äldreboendets avdelningar och matsal samt till andra kök, både förskolor/äldreboenden. 1 av tillagningsköken skall rivas.

25 % (4 av 16) är stängda eller uthyrt och maten kommer där direkt till avdelningsköken. Ofta placeras den mottagna maten direkt i avdelningsköket. I dessa äldreboenden finns gamla tillagningskök som ej längre är i bruk.

13 % (2 av 16) är ännu inte färdigbyggda. I dessa två verksamheter inplaneras tillagningskök för det egna boendet.

Total köksyta för de ingående verksamheterna (alla 16) är cirka 2800 kvm.

Antalet årsarbetskrafter för köksverksamheterna är cirka 36,5 st.

Ingående köksverksamheter	Typ	Drift	Byggår	Yta kök	Personal (ÅA)
Leopold "Nyby"	Tillagningskök	Igång	Ombyggt 1996	275	4,75
Karl Johan	Tillagningskök	Igång	Ombyggt 1994	565	9
Ramund	Tillagningskök	Igång	1979	124	2,8
Orstenen "Porfyren"	Tillagningskök	Igång	1989	255	1,8
Björngården	Tillagningskök	Igång	Ca 1975	110	4
Johannelund	Tillagningskök	Skall rivas	Ca 1972	108	2
Eskil	Tillagningskök	Igång	Ca 1972	96	1,76
Senioren	Tillagningskök	Igång	1984	130	3,5
Stenhagen*	Tillagningskök	Igång	2008	243	1,5
Bernadott	Tillagningskök	Ej byggd	2009	132	2
Sävja	Tillagningskök	Ej byggd	2009	137	2
Arstagården	Mottagningskök	Igång	Ca 1972	126	1,71
Björklingegården	Avdelningskök	Stängt T	Ombyggt 1990	64	Avd
Hagundagården	Avdelningskök	Stängt T	Ombyggt 1980	126	Avd
Galaxen	Avdelningskök	Stängt T	1992	119	Avd
Snickaren	Avdelningskök	Kök uthyrt	Ombyggt 1980	204	0
			Summa	2814	36,82

*Tillagningsköket i Stenhagen producerar utöver redovisat portionsantal även måltider till skola och förskola. Vi har antagit att 1,5 årsarbetskrafter arbetar med måltiderna till äldreboendet.

Nuläge måltidsproduktion

Maten till äldre inom kommunen produceras på olika sätt för de boende:

1. **Egna tillagningskök är inplanerat i samma byggnad**

De tillagningsköken som ingår i utredningen har varierande grad av tillagning från halvfabrikat. Enligt uppgift sköts inköpen via centrala avtal.

Fördelar med tillagningskök

- Närhet till den beställda maten.
- Dofter från köket.

Nackdelar med tillagningskök

- Kan innebära en stor del halvfabrikat.
- Dyrare drift.
- Ensamt arbete i köket.
- Tillagningskök med blandad produktion för mat till förskolor/äldreboende kan ha problem med menyval.

2. **Egna tillagningskök finns i en annan byggnad**

Maten skickas kall eller i vissa fall varm direkt till avdelningsköken för servering och eventuell uppvärmning.

3. **Mottagningskök är inplanerat i samma byggnad**

Mottagning av kall mat från extern leverantör för uppvärmning samt beredning av tillbehör som råkost/grönsaker och kokning av tillbehör som pasta, potatis och ris.

Uppvärmning av mottagen kall mat sker i mottagningsköket eller på avdelning.

Fördelar med mottagningskök

- Hög 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

- Dyrare drift. Kräver köksyta.
- Kräver personal. Ensamt arbete i köket.

4. **Avdelningskök där leverans från extern leverantör sker direkt till avdelningsköken**

för uppvärmning och servering. Dessa avdelningar har utrustats för uppvärmning.

Där det finns nedlagda tillagningskök, används ett bef. kylrum för mottagning av den kalla maten. Detta för att minska antalet leveranser samt att säkra korta varmhållningstider när maten värmts upp.

I avdelningsköken görs frukost och ofta sallad. Porslin och liknande diskas. Trots att måltiden kompletteras fanns bara en ho på avdelningen som används till handtvätt, diskning och matlagning (sköljning mm.). Endast ett av de besökta avdelningsköken uppfyllde gällande myndighetskrav. Ansvar på avdelningen för att komplettera måltiden med grönsaker och liknande var förvånansvärt dåligt. Förklaringen var att *"de äldre inte vill ha grönsaker"*.

Synkroniseringen vid serveringen, dvs. när maten portionerades varm och direkt serverades för att måltiden ska bibehålla värmen och fräschören var bristfällig. Tallriken var kall och maten svalnade snabbt. I många fall var maten kall och mycket av fräschören borta när tallriken exponerades för den ätande.

I de verksamheter där tillagningsköket inte lägre var i bruk, var lokalerna i anslutning till avdelningsköken inte erforderliga. Städ, omklädningsmöjligheter, wc (för kökspersonalen), förråd med flera funktioner saknades eller var bristfälliga.

Fördelar med avdelningskök

- Inget ensamt arbete i tillagningsköket. Avdelningspersonalen hjälps åt nära gästen.
- Billigare drift (ingen eller liten köksyta).
- Eventuellt kan köket läggas ned.

Nackdelar med avdelningskök

- All mat är inte anpassad för att skickas kall i engångskantiner.
- Inga dofter från köket när mottagning av varm mat sker. Vid uppvärmning av kall mat förekommer dofter.
- Möjlighet till råkost och grönsallad är begränsad. Personalen ges möjlighet att utesluta det.

Övriga kommentarer - nuläge

Heldagskosten för de äldre inom kommunen varierar i kvalitet och säkerhet.

Det finns svårigheter med att ha kompetent personal i alla tillagningskök, framförallt i de som är relativt små med långa verksamhetstider. Risk för utebliven kompetens vid sjukdom/VAB. Detta ger i regel högre användning av halv- och helfabrikat

När maten kommer kall och färdiglagad direkt från leverantör till avdelningsköken ställs stora krav på vårdpersonalen. Det finns risk för att maten från externa leverantörer kan uppfattas som enförmig när den äts 2 ggr/dag 365 dagar/år.

Personalen som är närmast gästen bör ha en mer gemensam syn på måltiden och gästens behov.

Kall mat gjord från råvaror är ofta bättre i avseende på kvalitet och hygien än varm mat gjord på halvfabrikat.

Möjligheter att få utbildad personal till köken är begränsad.

Möjligheter att säkra kosten i alla olika led är begränsad.

STATUS MYNDIGHETSKRAV OCH STANDARD

Generella avvikelser och iakttagelser

Med avvikelser avses ett förhållande som skiljer sig från kraven i gällande lagstiftning eller funktioner som medför problem.

För att en livsmedelsverksamhet ska kunna godkännas/registreras enligt gällande livsmedelslagstiftning, krävs förutom att lokalen uppfyller alla relevanta krav, att verksamheten har ett anpassat implementerat system för egenkontroll. Vissa avvikelser och/eller begränsningar som lokalens utformning medför, kan i vissa fall förebyggas och åtgärdas med rutiner i systemet.

En del av köken är i behov av ombyggnad och/eller renovering. Dels på grund av ålderstigen utrustning och inredning, men också för att ytskikten är slitna och för att planeringen inte är funktionell eller har bra logistik. Logistik, dvs. linjära och ej korsande flöden, är ett tydligt krav i gällande livsmedelslagstiftning.

Material - ytskikt

Kökens inredning består till stora delar av trä, vilket inte är ett lämpligt material i storkök. Många ytor är slitna och skadade och i stort behov av underhåll. Det förekommer håligheter och skador på väggar, golv och dörrar. Vidare har golven (framförallt i köken) bristfälliga lutningar (avrinning) vilket medför vattenansamlingar vid rengöring. På flertalet platser är golven lagade, består av olika material och är bristfälligt halkskyddade.

Rengöring

Ytor ska vara täta släta och lättrengörbara i ett storkök. Detta krav uppfylls ej då stora delar av inredningen består av olämpligt material. Ej anpassade material försvårar effektiv rengöring och kan förutom hygieniska risker på sikt innebära problem med fukt och mögel.

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.

Hygien

De olika verksamheterna saknar ibland vissa grundläggande utrymmen och eller/utrustning. T.ex. separata städutrymmen, handtvättar, arbetsytor, utrymme för avemballering, omklädningsrum, etc.

Logistik

Logistiken är inte anpassad till de verksamheter som idag bedrivs. Många flaskhalsar "förekommer", bl.a. beroende på felaktig och felplacerad utrustning. Dessutom är köken med tillhörande utrymmen inte bra hygieniskt planerade. Korsande flöden (rent och smutsigt) förekommer på många platser i lokalerna.

Arbetsmiljö

Många av köken har undermålig belysning, höga bullernivåer och ej tillräcklig eller anpassad ventilation. Vidare saknas vindfång i ett par köksverksamheter och det förekommer trösklar mm. vilket försvårar körbara transportvägar.

Sammanfattning status

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 godkända 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.

Köken 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.

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

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.

Kök som har låg status kan i större utsträckning medföra problem, t.ex. vad gäller:

- Arbetsmiljö:** Ej fullgod ergonomi vid användning.
Höga ljudnivåer (buller från maskiner).
- Hygien:** Försvårad rengöring.
Bristfälliga temperaturer (vid kylförvaring och varmhållning).
Korsande flöden.
Bristande personalhygien.
- Ekonomi:** Höga driftskostnader.
Höga underhållskostnader.
Frekventa driftsstop.
Ej effektiv användning.

Ingående köksverksamheter	Typ	Drift	Status myndighetskrav	Status standard
Leopold "Nyby"	T	Igång	2	2
Karl Johan	T	Igång	2	2
Ramund	T	Igång	3	3
Orstenen "Porfyren"	T	Igång	3	3
Björngården	T	Igång	3	3
Johannelund	T	Skall rivras	3	3
Eskil	T	Igång	3	3
Senioren	T	Igång	3	3
Stenhagen*	T	Igång	1	1
Bernadott	T	Ej byggd	1	1
Sävja	T	Ej byggd	1	1
Årstagården	M	Igång	3	2
Björklingegården	Avd	Stängt T	Ej bedömt	Ej bedömt
Hagundagården	Avd	Stängt T	Ej bedömt	Ej bedömt
Galaxen	Avd	Stängt T	Ej bedömt	Ej bedömt
Snickaren	Avd	Kök uthyrt	Ej bedömt	Ej bedömt

Av de 16 ingående köksverksamheterna är 3 st bra (varav 2 under byggnation), 11 st i behov av ombyggnad om de skall användas (inkl. stängda eller uthyrt kök) och 2 st kräver mindre justeringar/renoveringar.

För tillagningsköken i Björklingegården, Hagundagården, Galaxen och Snickaren är inte statusen bedömd. Köks som inte kontinuerligt används förfaller snabbt varför en grundlig genomgång av köks- och ekonomilokalerna med tillhörande utrustning och inredning krävs om de köken åter ska tas i bruk. Renovering, service och ev. ombyggnationer är då troligtvis nödvändiga.

Status avdelningskök

Där extern leverans av mat sker direkt till avdelningsköken, är det tydligt att myndighetskraven för avdelningsköket/verksamheten inte uppfylls till samma nivå. Bl.a. vad gäller:

- Omklädningsrum, wc och dusch
- Tvättställ i kök
- Arbetsbänk med extra ho för sallad och frukosthantering.
- Separerad städutrustning / rum för köken.

Detta är dock inte redovisat i tabell ovan. I tabellen bedöms endast tillagnings och mottagningskök.

Investering

Vid alla ombyggnader och förändringar i drift för kök måste man ta hänsyn till långa implementeringstider.

Generellt sett är investeringsnivån i storkök liten i förhållande till driften. Köken byggs oftast med upp till 40 års hållbarhet för lokalen. Köksmaskinerna håller mellan 10-15 år.

Investeringsnivån är generellt lägre i ett varmmatssystem än i ett kallmatssystem.

Detta kompenseras i regel med lägre bemanning.

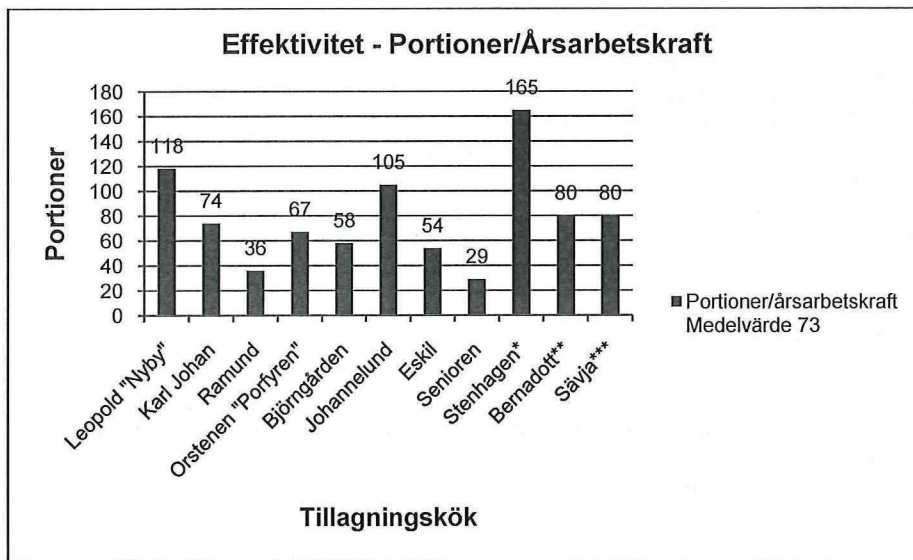
STATUS KAPACITET

Delar av utrustningen är inte anpassad till storköksdrift. Kyl och frysförvaringskapaciteten är i vissa enheter inte tillräcklig. Maskinerna är inte helt anpassade för att täcka de behov och det användningsområde som idag finns.

Effektivitet i kök

Effektivitet i kök kan beräknas utifrån producerad *portion/årsarbetskraft* eller genom antalet producerade *portioner / kvm (yta)*. Vanligen är effektiviteten större om mer halvfabrikat används och om hanteringen av disk är begränsad (t.ex. direktsortering mot diskrum). Andra faktorer som påverkar effektiviteten är den mänskliga faktorn, typ av utrustning, lokalplanering och menyer.

Effektiviteten för producerad *portion/årsarbetskraft* redovisas i tabell nedan:



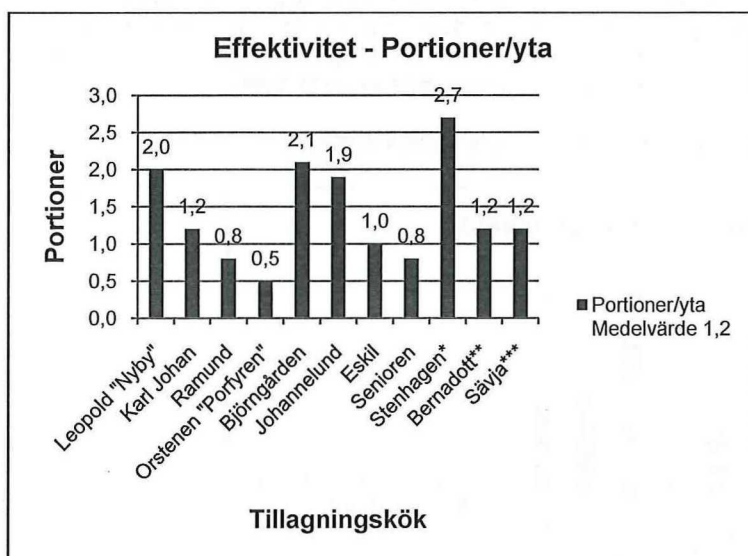
*Effektiviteten för tillagningsköket i Stenhagen är beräknad utifrån de portioner som tillagas för skola, förskola och äldrevården.

**Köket är ännu inte i drift. Redovisad effektivitet bygger på planerad verksamhet.

***Köket är ännu inte i drift. Redovisad effektivitet bygger på planerad verksamhet.

En **riktlinje** för antalet producerade måltider per årsarbetskraft i ett tillagningskök för äldreboende är **minst 100 portioner / årsarbetskraft**.

Effektiviteten för producerad portioner / yta (kvm) redovisas i tabell nedan. Effektiviteten är då redovisad för köks- och ekonomilokalerna, dvs. matsalstyor ingår ej.



* Effektiviteten för tillagningsköket i Stenhagen är beräknad utifrån de portioner som tillagas för skola, förskola och äldrevården.

**Köket är ännu inte i drift. Redovisad effektivitet bygger på planerad verksamhet.

***Köket är ännu inte i drift. Redovisad effektivitet bygger på planerad verksamhet.

En riktlinje för antalet producerade portioner per kvm (yta) i ett tillagningskök för äldreboende är minst 2 st / kvm.

Möjligheten till högre effektivitet styrs i regel inte proportionerligt mot ytan. Ju fler portioner som bereds, ju större möjlighet till högre effektivitetsmått (portioner / yta).

FRAMTIDA PRODUKTION

Beställarkompetens bör svara för kvalitetsnivå, mätbar ekonomi, kunskap och personalintensitet. Dessa faktorer är viktiga vid planering/beslut gällande framtida drift.

Personalen på avdelningarna och i köken behöver kvalitativ utbildning inom matkvalité och öka kunskapen om hygien. Det viktigt att utbildning genomförs gemensamt för hela verksamheten. På detta sätt ges förutsättningar och möjlighet för personalen att arbeta mot samma mål oavsett mål.

Personalfördelningen och bemanningen bör gås igenom på sätt att det blir mer lika bemannat på verksamheterna samt att man ser till att de som kan laga mat får göra det.

För lokalerna krävs ett om- och tillbyggnadsprogram så att köken byggs om och anpassas till verksamheterna, gällande krav och uppsatta mål.

De verksamheter som idag är små bör samordnas mot större enheter. Att skapa närhet mellan små enheter kan vara viktigt för kökspersonalen. Enheterna behöver även vara större för att klara jämnare personalbemanning.

I framtiden bör en mer enhetlig syn på heldagskosten genomsyra besluten. Detta oavsett om besluten grundas på ekonomi och/eller kvalité på maten. Det är viktigt att beställaren fastställer vad kvalité är och att kvalitén kontrolleras (dvs. följs uppsatta mätbara mål)?

Vad är kvalitet?

- Mat producerad av råvaror.
- Mat producerad av KRAV- märkta råvaror.
- Mat producerad av närodlade/närtillagade råvaror.
- Mat med hög säkerhet (hygien, näring mm.).

En enhetssyn på hur måltiden skall serveras till gästen/vårdtagaren bör finnas. Detta är speciellt viktigt för äldre som äter alla mål på samma ställe.

Det är inte endast menyn som påverkar likheten av måltiderna inom kommunen utan även möjligheten att producera måltiden.

Normala krav för måltider till äldre är:

- Maten ska vara varierad.
- Maten ska vara varm och säkert tillagad.
- Maten ska serveras i en mängd som mättar.
- Maten ska vara tillagad av råvaror från grunden.
- Maten ska ha ett högt näringsinnehåll (enligt SLV:s rekommendationer/kommunen krav).
- Menyn ska vara attraktiv.
- Trevliga matsalar.

Små avdelningar skapar problem. Idag är många matsalar inredda med små bord och utspridda sittplatser.

Stora matsalar är bra, men det kan ibland vara svårt för de äldre att ta sig dit. Därför är det bra att ha gemensamma matsalar för två avdelningar. Fler personal kommer ihop under måltiden och fler äldre ger nya kontaktytor.

De äldre mår bra av att äta tillsammans. Ett bra exempel är att duka långbord på avdelningen där man ställer ut karotter mm. En effekt är då att de äldre börjar hjälpa varandra. De får koncentrera sig på att ta mat själva, skicka skålar, etc. Små samtal kommer till stånd.

Kortfattade riktlinjer för produktion och servering av kost till äldre

- Avdelningsköken bör vara öppna mot matsalarna (inte utan dörr).
- Servering med matsal skapar gemenskap.
- Matsalen är en viktig del i den totala måltidsupplevelsen. Ett naturligt ljus, blommor, gardiner med lite hemtrevnad gör alla glada.
- Det är viktigt att utgå från gästen/konsumenten/vårdtagaren när man sätter kraven och mål vad gäller kvalitet och säkerhet.
- Kylmatsystem kan vara bra på mindre enheter där det är svårt att hålla en hög nivå med kompetent personal.
- Det är ofta bra att ha tillagningskök när verksamhet sker 365 dagar/år, även om kylmatsystem används på helger för bättre ekonomi och effektivitet.
- I 5 av de ingående köksverksamheterna går det att centralisera produktionen:
Björngården, Eskil, Ramund, Orstenen och Senioren.

NÄRPRODUCERAT

Att definiera närproducerad mat är svårt. Gränsdragningen för vad som är närproducerat och vad som ingår i uttrycket måste vara tydligt för att begreppet och användandet skall vara mätbart. Ofta beskrivs begreppet närproducerad mat som livsmedelsproduktion och konsumtion, där råvaror från det egna området används och främjar den lokala ekonomin, sysselsättningen och miljöbelastningen.

Om Uppsala kommun ska ha uppsatta mål för andelen närproducerade livsmedel i måltidsverksamheten är det av yttersta vikt att en tydlig definition av begreppet "*närproducerade livsmedel*" tas fram. Vidare är det viktigt att krav ställs på leverantörer utifrån den definitionen vid upphandlingar samt att detta följs upp i efterhand.

Närproducerad mat

Att använda en måltidsproducent som ligger i närområdet innebär inte per automatik att måltiden har närproducerade råvaror eller i sin helhet är närproducerad. Råvaror och produkter från andra länder eller andra delar av landet kan ingå, dessutom sker inte alltid "produktionen" hos producenten utan många gånger endast portionering/packning. Dvs. maten är producerad hos en annan enhet (hel- eller halvfabrikat) och levererad till leverantören där den packas om eller används tillsammans med andra komponenter för sammansättning av en måltid. Samma problematik kan förekomma vid inköp av varor direkt till egna tillagnings- eller mottagningskök.

De externa måltidsleverantörerna som används ligger i närområdet (inom en 5-milsradie från Uppsala Centrum.). Dvs. den mat som köps in externt är närproducerad.

Närproducerade råvaror

I dagsläget används få närproducerade råvaror i äldreboendenas egna köksverksamheter. En stor andel hel- och halvfabrikat används. För kommunens köksverksamheter gäller lagen om offentlig upphandling. Detta begränsar möjligheten till att välja närproducerade råvaror i resp. kök. Följande huvudleverantörer används till köksverksamheterna:

- Servera
- Dafgård
- Arla

För grönsaker används delvis lokala producenter. Dvs. möjlighet till närproducerade råvaror finns. Detta påverkas dock av säsong och årstider. Vissa produkter går inte att få närproducerade, t.ex. bananer.

