

Arkivsak-dok. 23/24430-2
Saksbehandler Tonje Søfting Ringsrød

Saksgang
Eldrerådet 2019-2023
Utvalg for velferd og folkehelse 2023 - 2027

Møtedato
23.10.2023
24.10.2023

Sak nr.

Oppstartsnotat - Fremtidig kjøkkendrift

Saksordførersak.

Saksordfører: Magnus Arnesen

Medsaksbehandlere: Hilde Koldingsnes, Almira Hodzic, Alice Reigstad

Saksordførers innstilling:

Legges fram i møtet

Vedlegg:

Saksutskrift – Utredning av alternative metoder for produksjon av varmmat, behandlet i bystyret 06.10.2020

Sammendrag:

Kommunens varmmatproduksjon har tidligere vært oppe til politisk behandling. Ulike alternativer for matproduksjon ble vurdert. Bystyret besluttet høsten 2020 at Sarpsborg kommune skulle ta sikte på å realisere et nytt produksjonskjøkken der det også kan produseres varmmat etter metoden kok/kjøøl. Videre ble det vedtatt at kommunen skal produsere varmmat i nåværende produksjonskjøkken frem til nytt produksjonskjøkken står klart.

Sarpsborg kommune er i en særdeles krevende økonomisk situasjon. Kommunedirektøren ser behovet for at beslutningen om å bygge og drifte nytt produksjonskjøkken sees på igjen.

Fullverdig kjøkkendrift ved alle institusjoner vurderes ikke å være et reelt alternativ. En slik løsning krever store investeringer i form av utbygging og utbedringer av alle institusjoner, og vil fordyre driften vesentlig.

Kommunen produserer i dag mat etter metoden kok/server. Av hensyn til effektivitet, transportkostnader og fleksibilitet er det ønskelig å gå over til kok/kjøøl. Det innebærer at maten kjøles ned, og varmes opp på institusjon eller av hjemmeboende.

Kommunedirektøren anbefaler derfor at det utredes videre 2 alternative løsninger:

1. Bygge nytt produksjonskjøkken etter kok/kjøøl prinsippet
2. Kjøpe tjenesten levering av middag etter kok/kjøøl- prinsippet fra ekstern leverandør

Utredning:

Bystyret behandlet 06.10.2020 saken «Utredning av alternative metoder for produksjon av varmmat (86/20)». Bystyret vedtok at Sarpsborg kommune inntil videre skulle produsere varmmat etter metoden kok/server til kommunens sykehjem, helsehus, bofellesskap og hjemmeboende i nåværende produksjonskjøkken. Videre besluttet bystyret at det skulle jobbes videre med å realisere et nytt produksjonskjøkken der det også kan produseres varmmat etter metoden kok/kjøl. Tidspunkt for bygging av nytt kjøkken vurderes i arbeidet med kommunens handlingsplan, der også investeringsutgifter og driftsutgifter beskrives.

Sarpsborg kommune er i en særdeles krevende økonomisk situasjon. Det vil være nødvendig å prioritere hardt på kommunens investeringer og driftsløsninger. Dette er bakgrunnen for at Sarpsborg kommune igangsatte prosjekt Bærekraft 2030. Prosjektet skal gjøre kommunen i stand til å møte framtidens utfordringer gjennom å produsere mer tjenester med mindre ressurser enn i dag. For å oppnå dette er det viktig at kommunen har et tettere samarbeid med frivillige og ideelle aktører, andre kommuner og privat næringsliv. Med dette som bakteppe, og den tekniske tilstanden på dagens produksjonskjøkken, er det behov for en ny vurdering av kommunens fremtidige kjøkkendrift.

Dagens løsning

Tingvoll kjøkken har sine produksjonslokaler i underetasjen på Tingvoll sykehjem. Varm middag transporteres direkte ut til sykehjemmene¹, bofellesskapene og den enkelte hjemmeboende som har valgt å abonnere på tilkjørt middag. Kjøkkenet produserer ca. 750 middagsporsjoner etter produksjonsmetoden kok/server². Tingvoll kjøkken fungerer også som fullverdig mottakskjøkken for Tingvoll sykehjem. Bemanningen på Tingvoll produksjonskjøkken er basert på stordriftsfordeler gjennom storproduksjon.

Lokalet og produksjonsutstyret er i dårlig teknisk stand, og har flere midlertidige løsninger for å ivareta krav til matsikkerhet. Utfordringene på Tingvoll kjøkken kan ikke løses med mindre utbedringer eller oppussing. Det er for liten plass til å etablere gode avgrensninger mellom rene og urene soner. Dagens produksjonskjøkken kan, innenfor produksjonsmetoden kok/server og uten større økning i produksjonsomfang, fortsatt produsere varm mat for distribusjon i noe tid fremover. Produksjonskjøkkenet fremstår imidlertid som u hensiktsmessig for en smidig og effektiv drift.

Videre utredning

Hensynet til effektiv matproduksjon, transportkostnader og fleksibilitet tilsier en overgang til kok/kjøl³. Kok/kjøl innebærer normalt at middagen kjøres ut til hjemmeboende nedkjølt, hvorpå den varmes opp av den enkelte beboer. Det kan da kjøres ut middag for flere dager samtidig, noe som ikke er mulig med metoden kok/server. Middagen kjøres også ut nedkjølt til institusjoner, der den varmes opp ved et mottakskjøkken. En ytterligere økning av antall produksjonsenheter eller endring av produksjonsmetode er ikke mulig i dagens lokaler.

I saksframlegget som ble behandlet av bystyret i oktober 2020 er det poengtert at utkjøring av varmmat til hjemmeboende kan opprettholdes også med produksjonsmåten kok/kjøl, ved at maten varmes opp før utkjøring. Kommunedirektøren ser dette som en lite hensiktsmessig løsning, da det medfører at daglig utkjøring må opprettholdes. De aller fleste hjemmeboende vil være i stand til å varme opp maten selv. Hjemmeboende som har behov for det må få bistand til oppvarming fra hjemmetjenesten.

¹ Samtlige sykehjem har mottakskjøkken

² Kok/server prinsippet innebærer at maten lages og blir holdt varm til servering. Maten transporteres ut til pasientene og brukerne daglig

³ Kok/kjøl prinsippet innebærer at maten vakuumpakkes ved høy temperatur, for deretter å bli kjølt raskt ned. Maten har en holdbarhet på ca. 2 måneder i kjøleskap

Kommunedirektøren anbefaler at beslutningen om å bygge og drifte nytt produksjonskjøkken revurderes. Kommunedirektøren ser behovet for vurdering av dette alternativet opp mot andre løsninger, herunder kjøp fra eksterne. Fullverdig kjøkkendrift ved alle institusjoner vurderes ikke å være et reelt alternativ da det krever store investeringer i form av utbygging og utbedringer av alle institusjoner. Det vil også være et økt behov for personalressurser som fører til økte driftsutgifter. Dette alternativet dekker heller ikke produksjon til hjemmeboende og mindre bofellesskap. Kommunedirektøren anbefaler derfor at saken videre vurderer to alternative løsninger:

1. Bygge nytt produksjonskjøkken etter kok/kjøl prinsippet
2. Kjøpe tjenesten levering av middag etter kok/kjøl- prinsippet fra ekstern leverandør

Kommunedirektøren tar sikte på å fremme sak til sluttbehandling i november 2023 eller tidlig i 2024.

I gjeldende handlingsplan er det forutsatt at det skal bygges nytt produksjonskjøkken som del av framtidig investering ved Tingvoll sykehjem. Dette vil bli endret dersom utfallet av denne saken blir at kommunen skal kjøpe tjenesten.

Konsekvenser økonomi, miljø og folkehelse:

Økonomi:

De ulike alternativene må utredes for å vurdere økonomiske konsekvenser

Miljø:

Ikke vurdert

Folkehelse:

Ikke vurdert

Kommunedirektørens anbefaling:

I det videre arbeidet med framtidig kjøkkendrift utredes to ulike alternativer:

Alternativ 1: Bygge nytt produksjonskjøkken etter kok/kjøl prinsippet

Alternativ 2: Kjøpe tjenesten levering av middag etter kok/kjøl- prinsippet fra ekstern leverandør