



Datum

2009-12-03

Vår referens

Gisela Green

Direkttelefon

040-34 63 57

Ärende**Ärende:**

Kostproduktion i egen regi

Initierare:

Stadsdelsfullmäktige

Uppdrag

I samband med den senaste upphandlingen avseende kostproduktion vid Mathildenburg och Annetorpsgårdens kök beslutade Stadsdelsfullmäktige 2008-12-08 ge förvaltningen i uppdrag att kostnadmässigt utreda att ha all kostproduktion i egen regi och återkomma med förslag till ställningstagande senast december 2009.

Nuläge

Den politiska viljeinriktningen i stadsdelen är att leverera varmt huvud- och kvällsmål. Produktion av mat till äldre i de större vårdboendena och hemtjänsten har i huvudsak sedan flera år tillbaka skett i privat regi.

From våren 2009 produceras huvudmål och kvällsmål till stadsdelens samtliga vårdboenden och en hemtjänstgrupp från köket på Mathildenburg genom Förenade Care AB. I uppdraget ingår också driften av Mathildenburgs restaurang/café. Avtalet med Förenade Care AB avtal löper from 2009-04-01 tom 2011-03-31 med möjlighet till två års förlängning dvs. max tom 2013-03-31.

Dessutom upphandlas kost från Mojans Kök och Bar HB (tidigare Kirsebergs Catering) för matdistribution till övriga hemtjänsten. Mojans Kök och Bar HB har sedan 2002-07-01 genom upphandlingsförfarande svarat för matdistributionen inom hemtjänsten. Gällande avtal löper ut 2010-06-30 efter en förlängning av två år vilket innebär att Stadsdelsfullmäktige måste ta ställning till en eventuell ny upphandling.

Med anledning av uppdraget tillsattes en arbetsgrupp bestående av enhetschef Ronny Olin, budgetsekreterare Annette Holmberg och verksamhetscontroller Stig Persson som varit i kontakt med övriga stadsdelar. Arbetsgruppen kan konstatera att kostproduktionen generellt ser olika ut och produceras till olika priser.

Pga. olikheterna har arbetsgruppen avstått från att göra en jämförelse mellan stadsdelarna. Arbetsgruppen har också avstått från att göra en särskild kostnadsberäkning för egenregialternativet beroende på den pågående centrala översynen. Översynen kommer att visa på omfattningen och utformningen av den kommunala kostproduktionen.

Kommunövergripande översyn av matproduktionen

Fyra vård- och omsorgschefer har ett kommuncentralt uppdrag, ”Kvalitén i maten”, att se över matproduktionen. I första hand avser översynen matdistributionen i hemtjänsten då flera stadsdelar idag inte har tillgång till leverantör när avtalen löper ut. Avsikten är också att se över kostproduktionen i eller till vårdboendena. Bedömningen är att resultatet av dessa översyner blir klara först under i slutet av 2010. Översynen är angelägen för att uppnå en likartad kostproduktion i stadsdelarna.

Överväganden

Dagens matproduktion i Limhamn-Bunkeflo bedöms fungera bra. Detta framgår bl. a av de enkäter som genomförs bl. a SCB:s NKI-mätning där kosten får höga betyg. Särskilt utbildad personal står för produktionen medan personalen på vårdboendena kan koncentrera sig på att stödja en god nutrition, värna om en god miljö kring måltiden.

Ett ställningstagande till matproduktion i egen regi föreslås avvakta den kommuncentrala översynen som i slutet av 2010 skall ha gått igenom både matproduktionen för hemtjänsten och vårdboende. Ingen stadsdel som arbetsgruppen har varit i kontakt med har hittills fullt ut kunnat beräkna och ange en optimal produktion då många faktorer spelar in.

Om produktionen övergår från privat till egen regi så återstår det att kunna kvalitetssäkra personalens kompetens och matens kvalitet. Med vetskap om de krav som ställs på mat för äldre så finns det med stor sannolikhet inga marginaler för besparingar, i synnerhet inte om driften av restaurangen ska ingå. Härtill kommer kravet på valfrihet för vårdtagarna att kunna välja på flera maträtter.

Ställningstagande till ny upphandling för matdistribution i hemtjänsten är nödvändig då avtalet med Mojans Kök och Bar HB löper ut 2010-06-30. En ny upphandling skall i så fall utformas så att avtalsperioden kommer i fas med Förenade Cares avtal som löper ut 2011-03-31. Därefter har stadsdelen tillgång till lokaler som gör det möjligt att kunna ta sig an all kost i Limhamn-Bunkeflo i egen regi. Alternativ se över andra möjligheter för tillagning av kost exempelvis möjliggöra kostproduktion genom investera i vårdboendenas avdelningskök.