

Regionstyrelsens ordförande

**ORDFÖRANDEBESLUT**

## **Utredning av framtidens kostförsörjning i Region Halland**

### **Beslut**

Regionstyrelsens ordförande beslutar, i enlighet med regionstyrelsens beslutande delegationsbeslut, följande:

att Regionstyrelsen uppdrar åt Driftnämnden Regionservice att utreda olika kostförsörjningsalternativ, inkomma med kostnadsberäkning för den framtida kostförsörjningen och att utredningskostnaden ska belasta kommande investering.

### **Ärendet**

Regionservice har haft i uppdrag att genomföra en översyn av måltidsförsörjningen i Region Halland. Bakgrunden till arbetet är att produktionsköken på Hallands sjukhus Varberg och Hallands sjukhus Halmstad är i behov av underhåll. Båda köken är överdimensionerade på grund av minskad produktion och är i behov av nyinvesteringar.

Översynen sammanställdes i en rapport Region Halland Måltidsförsörjning, 2016. I rapporten framkom att det finns ett antal alternativa som kan vara aktuella för framtidens måltidsförsörjning i Region Halland:

- Behålla nuvarande system (varm mat på bricka)
- Kyld mat en portion
- Kyld mat levererad i matvagn (värms upp på vårdavdelning alternativt kök)
- Undersöka möjligheten att köpa kyld mat från kommunerna i Varberg och Halmstad

Alternativen behöver utredas ytterligare och kostnadsberäknas av regionservice.

Utredningen ska även omfatta alternativ på hur mathantering skulle kunna organiseras med för- och nackdelar, kostnadsberäkningar och kvalitetsmått. I arbetet ingår också att kostnadsberäkna underhåll, akut underhåll, ombyggnation av köken på avdelningarna samt hur mat ska levereras till personalrestaurangerna.

Utredning och kostnadsberäkning om framtidens kostförsörjning kommer att återrapporteras till Regionstyrelsen 2018-10-10.



Mats Eriksson  
Regionstyrelsens ordförande

Bilaga: Utredning framtida kostförsörjning



Datum  
2018-01-26

Diarienummer  
RS160236

## Utredning av framtida kostförsörjning

### Sammanfattning

Produktionsköken på Hallands sjukhus Varberg är i behov av akut underhåll och produktionsköket på Hallands sjukhus Halmstad är i behov av underhåll. Båda köken är överdimensionerade på grund av minskad produktion och är i behov av nyinvesteringar.

Idag produceras och levereras varm mat på Hallands sjukhus Varberg och Halmstad till vårdavdelningarna tre gånger dagligen samt varm mat till personalrestaurangerna. Utredningen ska omfatta även alternativ på hur mat hanteringen skulle kunna organiseras med för- och nackdelar, kostnadsberäkningar och kvalitetsmått. I arbetet ingår också att kostnadsberäkna underhåll, akut underhåll, ombyggnation av köken på avdelningarna samt hur mat ska levereras till personalrestaurangerna. Utredningen kommer att återrapporteras till Regionstyrelsen 2018-10-10.

Ärendet har redovisats för regionstyrelsens hälso- och sjukvårdsutskott 2017-12-18.

### Bakgrund

Produktionsköken på Hallands sjukhus Varberg och Halmstad byggdes i början av 70-talet. På den tiden var produktionen betydligt större då man bland annat tillagade mat till äldreomsorgen inom Varbergs och Halmstads kommun. Detta innebär att ytan, sett till dagens produktion, är för stor och ineffektiv. Planlösningen är öppen i båda köken vilket inte överensstämmer med dagens hygienkrav vid en nybyggnation.

Logistiken är inte tillfredställande då köken är överdimensionerade på grund av tidigare stor produktion och arbetet kan inte bedrivas rationellt och effektivt. Vid en akut underhåll kan ytan minskas med ca 20 procent på båda köken och därigenom frigöra ytor.

### Produktionsköket Hallands sjukhus Varberg

Produktionsköket i Varberg har de senaste åren dragits med stora kostnader för att löpande hålla det "i gång". Utmaningarna gäller såväl avlopp som ytskikt och den till





åldern komma utrustningen. Det är eftersatt och köket har fått anmärkningar från Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen på grund av det bristande underhållet. 2014 gjordes en förstudie för eventuell ombyggnation av köket på Varbergs sjukhus. Den ekonomiska bedömningen var att en nybyggnation innebar en investering på 60 mnkr (44 mnkr i byggnaden och 16 mnkr i utrustning). I Varberg installeras nu en ny diskanläggning så investeringskostnaden kommer att bli något lägre än från förstudien 2014.

### **Produktionsköket Hallands sjukhus Halmstad**

Produktionsköket i Halmstad är i något bättre skick än i Varberg. Men även i Halmstad är utrustning i behov av underhåll väggar och golv är slitna. Framförallt är Halmstad i behov av nya matvagnar investering är planerad till 2021, beräknad kostnad ca 6 Mnkr. Vid inköp av nya matvagnar måste leveranssättet vara utrett d.v.s. kyld eller varm mat. Ytskikten av köken har under åren underhållits punktvis och är idag i stort behov av en uppfräschning.

### **Matleverans och öppet tider**

Köket i Varberg producerar mat till patienter på sjukhuset, till restaurang SiV och kalla rätter och viss varm mat till cafeterian på sjukhuset. Halmstad producerar mat till patienterna på sjukhuset och lunch till restaurang Galaxen samt lunch till Regionens hus. Maten till restaurangerna levereras varm. Restaurangen i Varberg är öppen 6 dagar i veckan och restaurangen i Halmstad är öppen 7 dagar i veckan. Köken levererar catering både varma rätter och kalla rätter till möten och kurser.

Maten till avdelningarna på Hallands sjukhus Varberg och Halmstad levereras varm uppdukad på bricka till varje patient tre gånger om dagen. Livsmedel till mellanmål skickas separat en gång om dagen till avdelningarna. Alla leveranser inom sjukhusen sker med truck till varje avdelning. Kungsbacka får varm mat och kyld mat till avdelningen i kantin från extern leverantör en gång om dagen. Frukost tillreds på avdelningen och middag värms på avdelningen.

### **Volymer för dygnsportioner**

Volymen 2016 på antal levererade dygnsportioner från produktionsköken låg på ca 177 000 dygnsportioner (en dygnsportion är frukost, lunch och middag) och restaurangerna i Varberg och Halmstad sålde tillsammans drygt 180 000 luncher. I genomsnitt serveras per dag 300 lunch i personalrestaurangen i Varberg och 400 i Halmstad.

### **Utredningen Måltidsförsörjning**

Våren 2016 fick Regionenservice i uppdrag att tillsammans med Hallands sjukhus utreda hur mat hanteringen kan bedrivas på sjukhusen i Region Halland. Detta finns redovisat i rapport "Region Halland Måltidsförsörjning" daterad oktober 2016.



Utredningen omfattade möjliga alternativ på hur mat hanteringen skulle kunna organiseras på Hallands sjukhus Varberg respektive Halmstad med för- och nackdelar för de olika systemen.

I denna utredning har avgränsats till att omfatta några färre leveransmöjligheter och möjliga alternativ ur miljö hänsyn än utredningen från 2016.

### **Olika alternativ**

Utredningen förslår följande alternativ:

- **Varm mat på bricka (nuvarande system)**

Samtliga måltider levereras varma på bricka i en matvagn som levereras till respektive vårdavdelning. Patienten har ett begränsat urval av rätter att välja mellan. Två tillagningskök krävs då varmhållningstiden blir för lång med ett kök.

- **Kyld mat enportion**

Varje måltid lunch och middag värms på vårdavdelning på en tallrik till varje patient. Patienten väljer vad man vill äta och när man vill äta.

Frukost tillreds och serveras på respektive vårdavdelning.

Kyld mat kräver ett kök. Behov av förvaring av kyld mat och torrvaror samt möjlighet att duka upp på tallrik till varje patient samt diskanläggning behöver finnas på det mottagnade sjukhuset.

- **Kyld mat levererad i matvagn, som värms på vårdavdelning alternativt i köket**

Patienten väljer vad man vill äta. Maten skickas i kantin från tillagningskök till centralt mottagningskök. Lunch och middag portioneras och läggs på tallrik i mottagningskök. Måltiderna värms i matvagn antingen i gemensamt utrymme på sjukhuset eller på respektive avdelning. Frukost tillreds och serveras på varje vårdavdelning.

Kyld mat kräver ett kök. Behov av förvaring av kyld mat och torrvaror samt möjlighet att duka upp tallrik till varje patient samt diskanläggning behöver finnas på båda sjukhusen.

- **Kyld mat leverans från kommunerna**

Undersöka möjligheten om Varbergs kommun och/eller Halmstads kommun har möjlighet att leverera kyld mat i kantin till ett eller två sjukhus. Frukost tillreds och serveras på respektive vårdavdelning. Behov av förvaring av kyld mat och torrvaror samt möjlighet att duka upp på tallrik till varje patient samt diskanläggning behöver finnas på båda sjukhusen.

### **Logistik**

Beroende på val av alternativ uppkommer olika logistiska flöden. Alla alternativ kräver olika insatser av personal vid hantering av maten till patienten, hantering av disk och transport av mat och livsmedel till vårdavdelning. Detta kommer enbart att beskrivas i text i utredningen och inte kostnadsberäknas. I beräkningarna ska även kalkyl för eventuell ombyggnation av avdelningsköken på sjukhusen ingå.

### **Personals behov**

För samtliga framtagna alternativ kommer Region Halland att fortsatt erbjuda varm mat i personalrestaurangerna samt tillgodose att dietmat ska kunna tillagas och beställas på respektive sjukhus. För att tillgodose behov av catering till möten och kurser behöver även denna typ av funktion finnas på respektive sjukhus. Dessa funktioner kommer att finnas med som en schablon i samtliga alternativ.

### **Avgränsningar**

Buffé servering och matleveranser till Kungsbacka sjukhus kommer inte att utredas. Projektering av kök, diskanläggning, kyl- torr förvaring och avdelningskök på vårdavdelning genomförs inte utan schabloner kommer att tas fram. Framtagen schablon kostnad måste ses som ett riktvärde inför beslut. Efter beslut påbörjas kakylarbetet.

### **Ekonomiska konsekvenser av beslutet**

Kostnaden för utredningen bedöms till 300 tkr under 2018. Vid godkänt investeringsbeslut ska denna utredningskostnad belasta kommande investering.

