



Handläggare
William Isaacs
Telefon: 08-508 14 059

Till
Enskede-Årsta-Vantörs
stadsdelsnämnd
2018-06-14

Flytt av kostenheten till mer ändamålsenlig lokal - Genomförandeärende

Förvaltningens förslag till beslut

1. Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd uppdrar till förvaltningen att inrätta nytt produktionskök för kostenheten inom kvarteret Dalen 20 i Enskededalen och att teckna hyresavtal enligt av Micasa AB lämnad preliminär hyresoffert.
2. Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd hemställer hos kommunstyrelsens ekonomiutskott att godkänna ärendet.

Lena Lundström Stoltz
Stadsdelsdirektör

Kersti Tagesson
Avdelningschef

Leif Kananen
Avdelningschef

Sammanfattning

Enskede-Årsta-Vantörs stadsdelsnämnd har en kostenhet belägen i Rågsveds servicehus på Kumlagatan 13. Kostenhetens lokaler bedöms vara för små och har brister i planlösningen vilket leder till dåliga arbetsflöden och sämre arbetsmiljö. För att möjliggöra en säker och effektiv matproduktion i en god arbetsmiljö föreslår förvaltningen därför att ny lokal inom kvarteret Dalen 20 i Enskededalen byggs om till ett modernt och effektivt produktionskök anpassat efter verksamhetens krav och önskemål. Ett nytt kök med större och bättre utformade lokaler för Kyl- och frysrum, paketeringsrum, beredningsytor och uppställningsplats för matvagnar ger bättre förutsättningar för både en god arbetsmiljö och en säker och kvalitativ matproduktion. Ett eget produktionskök bedömer förvaltningen också leder till bättre kontroll av såväl kvalitet som pris.

Bakgrund

Stadsdelsnämnden fattade ett inriktningsbeslut 2017-09-21 med syfte att beställa en utredning om att ta fram en programhandling samt en preliminär hyresoffert för flytt av kostenheten från nuvarande lokaler belägna i Rågsveds servicehus, Kumlagatan 13, till en lokal inom kvarteret Dalen 20 i Enskededalen.

Kostenheten försörjer flera äldreboenden och hemtjänstenheter med mat och driver även en restaurang för de boende i Rågsveds servicehus. Kostenhetens nuvarande yta inklusive restaurang är cirka 490 kvadratmeter.

Cirka 60 kvadratmeter av restaurangen har tagits i anspråk för Rågsveds medborgarkontor och kulturförvaltningen har visat intresse för att inrymma ett bibliotek i resterande delar av lokalerna. Detta skulle möjliggöra viss samverkan mellan medborgarkontoret och bibliotekets verksamhet.

Tidigare utredningar (kapacitet i tillagningskök 2016-11-28) har visat att befintliga lokaler har brister i planlösning och trånga lokaler vilket leder till en dålig arbetsmiljö. Exempelvis leder planlösningen till korsande arbetsflöden.

Kapaciteten på nuvarande kök är ca 1000-1200 portioner per dag, behovet är att kunna laga 1800-1900 portioner per dag. Dagens lägre kapacitet innebär att kostenheten inte kan leverera till alla vård och omsorgsboenden som förvaltningen bedriver och även andra verksamheter såsom dagliga verksamheter inom LSS med mera.

Ärendet

Utifrån förvaltningens krav har ett köksprogram för planerad ombyggnation av en lokal i kvarteret Dalen 20 tagits fram. Programmet har tagits fram av Micasa i samarbete med förvaltningen. Lokalen ligger intill Enskededalens servicehus. Köksprogrammet anger förutsättningar och krav på det nya köket. Det nya kökets storlek är 753 kvadratmeter, inklusive matsal och källarytor där omklädningsrum är belägna.

Kökets kapacitet är dimensionerat utifrån 1900 portioner/dag. En mycket viktig parameter är också hur och i vilken omfattning maten ska packas och distribueras. Detta påverkar dimensioneringen av kylrum samt även uppställningsplats för vagnar. Merparten av maten kommer kylas ner och distribueras nedkylt i engångskantiner i olika storlekar. Köket planeras som tillagningskök för beredning av råvaror av detaljstyckade delar från kött, fisk och fågel. Ett separat rum inplaneras för specialkost. Separat grönsaksrum

inplaneras. I anslutning till tillagningsköket inplaneras ett diskrum. Stor omsorg i planeringen har lagts på att få goda flöden i köket. Kökets varuintag behöver också förbättras då bostäderna i anslutning i lokalen inte ska behöva störas i samband med in och urlastning av varor. Även förbättringar på själva infarten och andra utvändiga åtgärder på lokalen ligger med i projektet.

Ombyggnad samt investering av ny utrustning leder till en hyresökning jämfört med hyran för befintlig lokal. Micasa AB har lämnat en preliminär hyresoffert (Bilaga 1) baserad på uppskattade kostnader för ombyggnation av köket. Den sammanlagda produktionskostnaden är beräknad till 29,8 miljoner kronor. Hyrestiden för lokalen är beräknad på 10 år och en beräknad tid för ombyggnadstillägget är 20 år. Förvaltningen har därmed en möjlighet att lämna lokalen efter 10 år, men ska då betala återstående del ombyggnadstilläget. Årshyran enligt offerten är ca 2,3 miljoner kr (motsvarande 3000 kr/kvm) fördelat på 1,3 miljoner för grundhyran och 0,9 miljoner för ombyggnadstillägget. Den utgående hyran för nuvarande lokal uppgår till 450 tkr, vilket innebär en hyresökning om ca 1,8 miljoner kr som kommer belasta verksamheten. Så mycket som möjligt av inventarierna som finns i nuvarande lokal ska återanvändas. Tidplanen är att ombyggnation kan påbörja runt oktober/november och tiden för byggnationen beräknas pågå 4-6 månader, vilket ger en preliminär inflyttningstid om februari-april 2019.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts av avdelning utveckling, lokaler och stadsmiljö tillsammans med avdelning egen regi och kostenheten. Micasa AB har tillsatt en projektgrupp och anlitat en köksarkitekt. Ett flertal möten har hållits och enhetens synpunkter har inarbetats i förslaget.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen får med en egen kostenhet större rådighet över matproduktionen jämfört med om maten upphandlas från ett externt kök. Det innebär bland annat att maten är energi- och näringsvärdesberäknad utifrån äldres behov samt att den tillagas från grunden. Matsedeln är varierad, flera olika rätter erbjuds varje dag och anpassning av utbudet sker vid olika storhelger. En egen kostenhet innebär att brukarråd lätt kan hållas direkt med ledningen för kostenheten och synpunkter inhämtas för anpassningar till ständiga förbättringar av matsedeln.

Långa transporter av tillagad mat undviks vilket är positivt utifrån ett miljöperspektiv och även bättre säkerställer att leverans sker, samt att eventuella kompletteringar snabbt kan ske utifrån behov. Kostenheten tillhandahåller även olika specialkost för äldre med särskilda behov. För äldre som bor i ordinärt boende med hemtjänst kommer maten från kostenheten och för äldre utan insatser finns möjligheten att äta kost anpassad för äldre på restaurangen som finns inom kostenheten.

Kostenheten är upphandlad och drivs på Intraprenad av avdelningen Egen regi. Det inkom vid upphandlingen få anbud och det är inte lätt att upphandla kost för äldre. Flera andra stadsdelar har under åren visat intresse för att beställa mat till sina äldreboenden från förvaltningens kostenhet, vilket inte har kunnat tillmötesgå på grund av att nuvarande lokaler inte kan utöka tillagningsvolymen. Ett nytt kök med kapacitet för större tillagningsvolymmer skulle medföra att förvaltningen vid behov kan förse andra enheter inom förvaltningen med kost såväl som catering för verksamheter inom andra stadsdelar.

Nuvarande lokaler är för trånga för nuvarande produktion, vilket påverkar arbetsmiljön negativt för medarbetarna inom kostenheten. Befintlig planlösning leder bland annat till korsande arbetsflöden. En ombyggnation av nuvarande lokaler på Kumlagatan 13 innebär att kostenheten under en period skulle behöva stänga sin produktion, vilket skulle kräva en temporär lösning för att säkerställa matproduktionen. Det är dessutom tveksamt om tillagningsytan efter upprustning skulle ha kapacitet att tillmötesgå stadsdelsområdets behov av matproduktion.

I anslutning till Enskededalens servicehus, inom fastigheten Dalen 20, har det tidigare funnits en restaurang som det nu finns möjlighet för stadsdelen att hyra av Micasa AB. Denna restaurang har en större yta och skulle kunna möjliggöra en bättre produktion av kost för våra äldreboenden och äldre i stadsdelen, och även erbjuda en bättre arbetsmiljö för medarbetarna. För servicehuset i Enskededalen som är stadsdelens största servicehus skulle en restaurang och kostenhet innebära ett mervärde och möjlighet till en förbättrad måltidsmiljö där även möjligheten att inta måltider utomhus finns under sommaren.

Förvaltningen föreslår att en flytt av kostenheten, från Rågsveds servicehus till lokalen inom fastigheten Dalen 20, genomförs samt att köket byggs i enlighet med framtagna programhandling.

För att säkerställa en god arbetsmiljö samt försörjning av mat bedöms ombyggnaden av köket, i enlighet med framtagna programhandling, som nödvändig. Ett nytt kök med större och bättre utformade lokaler för Kyl- och frysrum, paketeringsrum, beredningsytor och uppställningsplats för matvagnar ger bra förutsättningar för både en god arbetsmiljö och en säker och kvalitativ matproduktion. Ett eget produktionskök bedömer förvaltningen också leder till bättre kontroll av såväl kvalitet som pris.

Förvaltningen har en stor kunskap att driva denna typ av verksamhet och med en satsning på ett nytt kök kan kompetensen förstärkas ytterligare.

Hysesökningen om 1,8 miljoner innebär utslaget på alla portioner att endast en liten ökning av portionspriset behöver genomföras. Kostenheten drivs idag på så kallad intraprenad, upphandlingen ägde rum 2012 och avtalet har därefter förlängts till och med 2019-10-31. Avtalet kan ytterligare förlängas med 2 år till och med 2021-10-31.

Förvaltningens planering och prognoser indikerar att det kommer ske en tillväxt av äldreboenden inom stadsdelsområdet, vilket kommer leda till ett växande behov av matproduktion. Den kostnad som det innebär att flytta kostenheten, bedömer förvaltningen kan rättfärdigas eftersom befintliga lokaler är bristfälliga sett till dagens behov och därför inte är lämpade för den uppskattade framtida tillväxten av äldreboenden inom stadsdelsområdet.

Restaurangen ska i huvudsak vända sig till äldre i området, öppettiderna kommer vara måndag till fredag och bedöms därför inte konkurrera med restauranger i området.

Verksamheten kommer i framtiden att vara möjlig att upphandla på nytt om förutsättningar ändras, det bör också vara möjligt att hyra ut köket till annan part.