

Regiondirektören  
Ingela Jönsson  
Tfn: 063 – 14 62 72  
E-post: [ingela.jonsson@regionjh.se](mailto:ingela.jonsson@regionjh.se)

2017-05-12

RS/120/2017

# Utredning om finansiering av Östersunds sjukhus mathantering

## Bakgrund

Nedslitna och inte ändamålsenliga kökslokaler. Beslut om nytt kök i extern lokal av ekonomiska, praktiska och platsnyttjande skäl. Beslut om införande av Cook Chill. Beslut fanns om att VNS skulle införas vilket var en förutsättning för införandet av cook chill.

## Beslut om externt kök i Diös lokaler Rådhusgatan 100.

Förkastade lösningar:

- Beslut 170227 om att inte reda ut mer angående att bygga nytt produktionskök på gamla BUP tomten, för långt fram i tiden.
- Hyra kök inklusive inventarier blir dyrare än att äga inventarier själv eftersom hyresvärden har avkastningskrav. Vid avbruten hyreskontrakt måste vi köpa oss loss.
- Bygga i befintlig lokal blir dyrare framförallt för att evakueringskök behövs under byggtid, men även rivnings kostnad av befintligt kök tillkommer. Möjligt att köpa mat under byggtid, men då tillkommer personalfrågan- vad gör vi med all vår personal under tiden.

## Transport

100 000 kr till transport finns inräknad i kalkyl. Stor bil ska ingå i flottan, men ha kylmöjligheter. Liten elbil leasing: ca 50 000 kr per år+ låga driftkostnader. Besparing inre transporter drygt 500 000 kr (denna besparing är tänkt nyttjas i mellanlager). Besparing transport Remonthagen (okänd summa, men 2 transporter mindre per dag). Tillkommande transporter utgör totalt 1,3 ton CO<sub>2</sub>c utsläpp per år vilket kan jämföras med att en persons CO<sub>2</sub> utsläpp beräknas till 4,2 ton per år. Minskning av inre transporter samt minskad transport till Remonthagen är inte medräknad.

## Minskat matsvinn med cook chill

Beräknad på Stockholms läns landstings utredning, som visar en minskning av matsvinn med 20% vid införande av cook chill. 20% av det totala svinnet som beror på överproduktion och mat som patienten inte äter upp motsvarar 14,4 ton. Värdet i säljbart

skick på 14,4 ton är ca 200 000 kr. Andel av dessa 14,4 ton som är överproduktion och således kan räknas som besparing är okänt. Andel av det som inte äts förväntas minska vilket är värdefullt eftersom patienten då tillgodogör sig mer mat. Leder till mer väl nutrierade patienter med kortare vårdlängd som trolig följd.

## VNS

VNS finns idag på 13 avdelningar. Frukost och lunch vardag för 11 avdelningar. Frukost, lunch och middag 7 dagar/v för 2 avdelningar.

Beräknad mertid på grund av cook chill per avdelning/ måltid/ 24 pat är 40 min på grund av att uppvärmning och diskning flyttas från produktionskök till avdelningskök. För samtliga avdelningar motsvarar det 6 tjänster omräknad från minuter. Förutom där VNS redan finns i dag motsvarar det 3 årsarbetare.

VNS ur 2 aspekter:

1. VNS som resurs vid införande av cook chill. Endast aktuellt eftersom VNS inte har införts fullt ut än pga Regionens ekonomiska läge.
2. VNS som metod för att klara rekrytering, hålla vårdplatser öppna, RAK, arbetsmiljö, kvalité mm. Beslut finns, men har ej genomförts fullt ut av ekonomiska skäl.

Utredning om vad DTS kan erbjuda av VNS resurser på bästa sätt pågår och är klar i maj.

För att klara den extra belastningen som cook chill medför på avdelning finns tre åtgärdsförslag:

- Utöka VNS
- Omfördela VNS
- Utöka vårdresurser.

Om inget görs måste tiden tas från den tid framför allt undersköterskor lägger på patientarbete. (Personalbesparing i köket på ca 7 milj per år, en liten del av detta pga att uppvärmning och diskning flyttas till avdelning).

Med en utökning med endast 3 årsarbetare mer, krävs en omorganisering av VNS.

- Prioritering av arbetsuppgifter som utförs av VNS.
- Kan innebära att vårdpersonal får göra mer städ, transport, förråd än i dag.
- Kan innebära att de avd som idag har VNS får mindre hjälp, men att de som inte har VNS i dag får mer hjälp.

Vinster med VNS:

- Transporter: Spar mest tid för vårdpersonal.
- Vårdnära städ: Höjer kvalité, noggrannare städat. Hittills inga stora magsjukesutbrott sedan VNS städ infördes.

- Förråd: Kan effektivisera, minska basutbud i lager och minska lagerhållning vilket kan ge bättre ekonomi.
- Kök: Höjer kvalité, säkrar livsmedelshygien, minskad matsvinn, bättre egenkontroller, bättre arbetsmiljö vid minskad stress för vårdpersonal, RAK, mer tid till patienten vad gäller tillsyn, mobilisering mm.
- Totalt: ger möjlighet för kompetensöverföring ffa från ssk till usk. Möjliggör en minskad ssk kvot per vårdplats.

## Kajutan

Inte aktuellt med personalmatkök i befintligt produktionskök - investering måste sänkas med cirka 8 miljoner kronor för att uppväga behov av extra personal.

Möjligheter:

- Stänga personalmatsal temporärt fram till sjukhus 2025, men utan tillagningskök på sjukhuset kan cafét endast erbjuda kall mat och matlådor.
- Bygga tillredningskök i samma plan som Kajutan.
- 

Beslut den 21 april på styrgruppsmöte om att planera för tillredningskök i samma plan som kajutan.

## Möjligheter till samarbete med Östersunds kommun

Gemensamma livsmedelupphandlingar, gemensam kompetensutveckling, gemensam vikariepool, varuleveranser från oss till kommunen av torr varor, leverans av cook chill till kommunen, utredning av upphandlingsregler krävs för detta, varm mat från kommunen till Remont

## Kalkyl

Mkr	Bedömning 2014 ombyggnad befintligt kök	Bedömning 2014 Cook chill	Ny kostnadsuppskattning ombyggnad befintligt kök 2017	Kalkyl Cook chill 2016	Ny kalkyl Cook chill 2017
Ombyggnation			43,4	43,4	43,4
Nya inventarier befintligt kök			12,5	12,5	12,5
Ombyggnad Remonthagen m m			1,5		
Ombyggnad Kajutan (personalmatsal + mottagningskök)				14,4	14,4
Ombyggnad patientkök				5,5	5,5
Kylrum på sjukhuset				1,2	1,2
Evakueringskostnad vid ombyggnad av befintligt kök					
<b>SUMMA INVESTERING</b>	<b>36,0</b>	<b>41,9</b>	<b>57,1</b>	<b>69,0</b>	<b>76,7</b>

	Bedömning 2014 ombyggnad befintligt kök	Bedömning 2014 Cook chill	Ny bedömning ombyggnad befintligt kök 2017	Cook Chill kalkyl inkl VNS 2016	Cook Chill Ny kalkyl inkl VNS 2017
<b>Sjukhuskök</b>					
<b>Mkr</b>					
Personalkostnad	12,7	12,7	12,7	12,7	12,7
* Sänkning personalkostnad Cook Chill (34 till 16 tjänster)	0,0	0,0	-6,8	0	-6,8
* Ökning på avdelning p g a Cook Chill jmf nuvarande bemanning (3 tjänster)	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0
<b>Summa Personalkostnad</b>	<b>12,7</b>	<b>12,7</b>	<b>5,9</b>	<b>12,7</b>	<b>6,9</b>
Livsmedel, råvaror	9,2	9,2	9,2	9,2	9,2
Övrigt material	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Hyra, städ m m	1,7	1,7	1,4	1,7	1,4
Övriga omkostn (t ex arbetskläder, tvätt, trp)	1,0	1,0	1,1	1,1	1,1
Avskrivning + ränta	0,7	4,0	4,6	6,5	6,4
<b>SUMMA ÅRSKOSTNAD MILJONER KRONOR</b>	<b>25,7</b>	<b>29,0</b>	<b>22,6</b>	<b>31,6</b>	<b>25,4</b>
Tillkommande projekteringskostnad		?		?	
Tillkommande vid evakuering av bef. Kök vid ombyggnad		?		?	

Vid fortsatt drift med befintlig metod för mathantering

Ekon. bedömning vid beslut 2014 Cook Chill

Baseras på ny bedömning av ombyggnads kostnader befintligt kök

Kalkyl 2016 nytt produktionskök Cook Chill

Kalkyl 2017 nytt produktionskök Cook Chill baserad på offerter

## Orsaker till fördyring

- Ursprunglig uppskattning togs fram för att jämföra olika mathanteringssätt.
- Kalkyl Nov 2016 då vi visste vilken lokal, vilken storlek och vilket innehåll köket skulle ha.
- 2 Entreprenörer lämnade anbud 170412, vilket ger en än mer realistisk kalkyl.
- Avdelningsköken hade flöden som inte är bra, det var okänt i den första uppskattningen.
- 3 årsarbetare VNS finns med i nuvarande kalkyl, den fanns inte med från början då beslut redan hade fattats om att VNS skulle införas och det var en förutsättning för cook chill på avdelning.

## Vidare planering

- Externt produktionskök på Rådhusgatan 100, FMV.
- Beräknas vara klart tidigast sommar 2018.
- Anpassning av avdelningskök. 12 kök klara före sommaren, 9 kök kvar.
- Planera inför beredningskök samma plan som Kajutan.
- Anpassning lager sjukhus.
- Personalplanering.
- Rutiner i kök och avdelningar.

## Orsaker till att köket inte stod klart sommar 2016

- Studiebesök och nätverk med andra sjukhus.
- 2 olika kökskonsulter: Ritning lokal, Beräkning storlek, Beräkning inventarier, Beräkning personal.
- Hitta och välja lämplig lokal.
- Entreprenörer
- Planering avdelningskök, upphandla inventarier.
- Information medarbetare på sjukhuset
- Samverkan
- Risk och konsekvensanalys mertid avd och beredningskök.
- Miljö, emballage, avfall, transport.
- Har följt tidsplanering som gjordes vår 2015 ganska väl.

Ingela Jönsson  
Regiondirektör