

Servicenämnden

## Besparingsförslag för måltidsservice

### Förslag till beslut

Måsta ängs kök avvecklas i april 2025.

### Ärendebeskrivning

#### Beskrivning av nuläge

2024 och 2025 är två år fyllda av förändringar för måltidsservice och äldreomsorgens måltider. Kyllda matlådor har under hösten 2024 börjat produceras i Rekarneköket och under slutet av 2024 och början av 2025 kommer hanteringen av stapelvarorna flyttas från våra tillagningskök inom äldreomsorgen till OLC. Detta innebär att våra kök inom äldreomsorgen blir renodlade tillagningskök.

#### Beskrivning av förslag

I och med ovan beskrivna förändringar i äldreomsorgens kök behöver vi ta beslut som leder till effektiva arbetsätt och distribution av måltider. Serviceförvaltningen ser att vi skulle bli en mer effektiv organisation genom att stänga ett tillagningskök och i större utsträckning nyttja de köken med förutsättningar att tillaga fler portioner än de gör idag. Måsta äng är ett mindre äldreomsorgskök med visst renoveringsbehov idag och inom en femårsperiod behov av helrenovering. När matlådor och stapelvaror flyttas från köket återstår en relativt liten produktion (ca 350 portioner per dag). Serviceförvaltningens förslag är därför att Spångagården tar över Måsta ängs måltider och Måsta ängs kök stängs.

Information om förslaget har skett till vårds- och omsorgsnämndens ledning samt ordförande i vård- och omsorgsnämnden. Dialog har förts med berörd verksamhet på Måsta äng som inte hade några invändningar.

#### Effekter

Äldreomsorgens måltider har sedan måltidsservice bildades ständigt utvärderats och förändrats med målsättningen att så kostnadseffektivt som möjligt leverera måltider med hög kvalitet. Flera kök har redan stängts, likaså de öppna restaurangerna. Under 2024 och 2025 effektiviseras verksamheten ytterligare genom att införa kyllda matlådor och förändra hanteringen av stapelvaror. Måltidsservice har hela tiden vetat om att vi behöver vara öppna för att fler kök eventuellt kommer stängas för att effektivisera ytterligare. Nu är vi i det läget.

Serviceförvaltningen vill stänga Måsta ängs kök då det krävs förändringar för att vi ska kunna bemanna våra äldreomsorgskök på ett effektivt och attraktivt sätt.

Måltidsservice ser att man får ut flest portioner per medarbetare i ett större kök och vill också fortsätta erbjuda ett schema med helgarbete var tredje helg och införa resursspass i alla våra äldreomsorgskök, detta för att minska behovet av timvikarier vid sjukfrånvaro och semestrar, något som kommer innebära en besparing. Det blir möjligt genom att fortsätta bedriva verksamhet i våra kök som har kapacitet för många portioner, i det här fallet Spångagården.

Stängningen av Måsta äng innebär en besparing på 1 årsarbetskraft från april 2025 och ytterligare 1 årsarbetskraft som helårseffekt från 2026. Som vi tidigare nämnt finns stor potential att göra ytterligare besparingar genom minskat behov av vikarier vid semester och sjukfrånvaro, men det är i dagsläget svårt att säga hur stor den besparingen kommer bli.

### **Tidsplan**

11 december	Beslut i servicenämnden
december	Information i förvaltningssamverkansgruppen för serviceförvaltningen
januari	Dialog och beslut i förvaltningssamverkansgruppen för serviceförvaltningen
april	Måsta äng avvecklas

### **Risk för övertalighet**

Inför 2025 är det inte enbart äldreomsorgens kök som står inför en förändring, bland annat kommer grundskolans kök minska med minst 3 årsarbetskrafter 2025. Det finns därför en risk att vi kommer ha en övertalighet. Risken för övertalighet är inte en effekt av Måsta ängs avveckling specifikt utan av förändringar i personalbehov inom måltidsservice i stort.

## SERVICEFÖRVALTNINGEN

Jörgen Axelsson  
förvaltningschef

\_\_\_\_\_

Beslutet skickas till:  
Vård- och omsorgsnämnden