

2024-03-01**Gemensam måltidsnämnd****Plats och tid** Guldrummet, entréplan, stadshuset, fredagen den 1 mars 2024 kl 08.00 – 09.00**Beslutande**Tomas Teglund (S), Ordförande
Leif Holmqvist (C)**Deltar digitalt**Susanne Dufvenberg (S), vice ordförande
Janshed Molki (V) för Torbjörn Häggmark (V)
Stig Olof Nilsson (M)**Övriga deltagare**Henry Andersson (M), ej tjänstgörande ersättare
Robert Ignberg (S), ej tjänstgörande ersättare
Maria Lundkvist (KD), ej tjänstgörande ersättareJan Sundbom, förvaltningschef
Peter Lundmark, avd.chef måltid
Andreas Ålund, enhetschef
Barbro Bjurman, nämndsekreterare**Deltar digitalt**Janeth Lundberg (S), ej tjänstgörande ersättare
Gabriella Rönnblom, koststrateg Region Västerbotten
Mikael Persson, verksamhetschef, Intern Service**Paragrafer** §§ 13–14**Protokollet är elektroniskt signerat av**

Tomas Teglund, ordförande

Leif Holmqvist, justerare

ANSLAGSBEVIS GEMENSAM MÅLTIDSNÄMND**Protokollet är justerat. Justeringen har tillkännagivits genom anslag på kommunens webbplats**

Sammanträdesdatum 2024-03-01

Anslagsdatum 2024-03-01

Anslaget tas ner efter 2024-03-24

Elektronisk signatur

VISMA_SIGN_01_ATTRIBUTE_SAML_TransactionId

Innehållsförteckning	Sid
§ 13 Dnr GM GM-2024-000015 009 Val av justerare	3
§ 14 Dnr GM GM-2024-000014 009 Information kring arbetet med regionens nya livsmedelsstrategi..	4

§ 13 Dnr GM GM-2024-000015 009

Val av justerare

Gemensam måltidsnämnds beslut

Leif Holmqvist (C) utses att justera protokollet

§ 14 Dnr GM GM-2024-000014 009

Information kring arbetet med regionens nya livsmedelsstrategi

Gemensam måltidsnämnds beslut

Notera informationen.

Sammanfattning

Vid Gemensam måltidsnämnds sammanträde 2024-02-12 beslutades det om ett extra informationsmöte med anledning av regionens arbete med en ny livsmedelsstrategi, 2024-03-01. Gemensam måltidsnämnd behöver hålla sig uppdaterade om hur arbetet går då resultatet av utredningen kan påverka nämndens arbete.

Region Västerbottens koststrategis bildspel skickas ut till nämndsledamöterna.

Beslutsunderlag

Gemensam måltidsnämnds tjänsteskrivelse, daterad 2024-02-29
Bilaga från Region Västerbotten

Beslutet sänds till:

Gemensam måltidsnämnd

Framtida samverkan med Lycksele och Skellefteå kommun?

Michael Persson, verksamhetschef Internservice
Gabriella Rönnblom, koststrateg
Katarina Garpefors, projektledare

Återremiss

Regiondirektören får i uppdrag att i kontakt med Skellefteå och Lycksele kommun informera sig hur framtida samverkan kan utformas utifrån förslaget till ny kostorganisation.

Grundkriterier för föreslaget matkoncept

- Patienten ska kunna välja vilken maträtt hen vill äta och när på dygnet
- Anhöriga har möjlighet att köpa och äta måltid på avdelning
- Meny med alternativ som är glutenfritt, laktosfritt, vegetariskt, och -fläsk
- Utbud är kylda en-portionsrätter av:
 - En hel portion
 - Smårätter; kalla el. varma, serveras som mellanmål eller halvportion
- Desserter
- Näringsberäknade och märkta med innehåll, uppvärmningsinstruktion, datum
- Hållbarhet minst 72 timmar

Framtida samverkan med Lycksele Kommun?

Dialog har förts mellan kommundirektör i Lycksele Christer Normark, kostchef i Lycksele kommun Klaus Dudelhöfer, verksamhetschef för Internservice Michael Persson och koststrateg i regionen Gabriella Rönnblom.

Inga synergier och samverkan ses i nära framtid angående daglig samverkan vid tillverkning av patientportioner. Köket i Lycksele räcker inte till för hela kommunens produktion.

Ur robusthetssynpunkt finns stora möjligheter till samverkan inför framtida behov.

Dialog med måltidsservice Skellefteå kommun

Följande frågeställningar har diskuterats:

1. Skulle föreslagen målbild vara möjlig att uppnå?
2. Vad hindrar er från att nå målbilden?
3. Vad ser ni för möjligheter?
4. Vilka förutsättningar behövs för att nå målbild/ grundkriterier?

Grundkriterier	Skillnad utifrån målbild	Konsekvens utifrån målbild	Möjligheter	Hinder
Patienten ska kunna välja vilken maträtt hen vill äta och när på dygnet	Inga	Inga	Ja	Nej
Anhöriga har möjlighet att köpa och äta måltid på avdelning	Inga	Inga	Ja	Nej
Meny med alternativ som är gf, lf, veg, och -fläsk	Mix mellan husmanskost och modernare rätter?	Endast husmanskost? Målgruppsanpassat?	Ja, majoriteten är gluten och laktosfri	Nej, vegetarisk matsedel finns – behöver utvecklas
Utbud är kylda enportionsrätter upp till 15 rätter, 450 kcal och 20 E% protein	14 olika rätter per vecka med rullande matsedel = 3 eller 4 nya rätter 4 dagar i veckan (må, ti, ons, fre)	Kylförvaring av packad mat behöver anpassas. Ökad bemanning i paketering Näringsinnehåll för målgruppen	Ja	Arbetsätt – menypresentation för patienten på avdelning
Smårätter; kalla el. varma, serveras som mellanmål eller halvportion. 200 kcal 8 gram protein	Ja, kan inte produceras i produktionsköket	Ändrat arbetsätt – beredning och meny i avdelningskök	Ja, möjligt att uppnå	Större sortimentslista
Desserter, 150 kcal minst 4 gram protein	Inga	Idag finns ej protein tillsatt i desserterna	Ja, möjlighet till småförpackning	Nej, val av naturligt proteinrika desserter behövs
Näringsberäkning, datum, uppvärmningsinstruktion och märkning av alla rätter	Kan idag inte få uppvärmningsinstruktion på etiketterna – etiketter för små idag	Otydlighet för personal på vårdavdelning hur maträtten ska värmas	Ja, om uppvärmningsinstruktion finns på etiketterna	Nej, om uppvärmningsinstruktion kan fås på etiketter
Hållbarhet minst 72 timmar (3 dygn)	Inga	Inga	Ja, upp till 216 h (9 dygn)	Nej

Framtida samverkan med Skellefteå kommun?

Gemensam måltidsnämnd och Aromköket ser goda möjligheter att patienterna på Skellefteå sjukhus kan få:

- Välja på upp till 14 maträtter dagligen med en rullande meny
- Desserter enligt matsedel
- Robusthet då måltiderna har en hållbarhet på nio dagar

Utmaning:

- Tillgodose antalet föreslagna maträtter med nuvarande bemanning
- Bemanning av paketering av enportionsrätterna

Förutsättning framåt:

- Mindre ombyggnation av kylutrymme för lagring av enportionsrätter + formar
- Inköp av liten vacuummaskin för paketering av smårätterna

Förslag till ny måltidsproduktion i Region Västerbotten

Kylda enportionsrätter blir det enhetliga måltidskonceptet i Regionen (ca 15 rätter + smårätter + desserter)

NUS och Skellefteå sjukhus blir två produktionskök

Matleverantören på Skellefteå sjukhus tillagar både måltider till patienter och personal

Lycksele sjukhus får en-portionsrätter levererat från NUS

Lycksele sjukhus fortsätter vara beredskapskök i samarbete med Lycksele kommun

Lycksele sjukhus fortsätter tillverka personalmat till Lycksbären i egen regi

