



Framtids- och anpassningsprogrammet 2024 – Förändring inom matservice till klienter med beslut om måltidsservice som en stödservice

Välfärdsområdesstyrelse 15.12.2023 § 335

Beredare Vähäkangas Pia
Pellfolk Tony
Mylläri Kirsti

Tilläggsuppgifter: telefonnummer: 06 218 1111 (växel), fornamn.efternamn@ovph.fi

Resultatområdet för service som ges hem, vilket sorterar under hem- och boendeservicen, ansvarar för den äldreservice som ges hem i Österbottens välfärdsområde. En del av denna verksamhet utgörs av den måltidsservice som erbjuds i hemmet som stödtjänst och som kräver en bedömning av klientens behov men även ett beslut av socialvården. I välfärdsområdet tillhandahålls måltidsservicen i hemmet av tre in house-bolag, och näringsinnehållet i måltiderna följer kostrekommendationerna i publikationen Livskraft på äldre dar: kostrekommendation för äldre personer (THL- handledning 4/2020).

I kostrekommendationen avser man med måltidsservice i hemmet i allmänhet en huvudmåltid per dag, och denna ska täcka cirka en tredjedel av dagens energi- och näringsbehov. Måltiden ska uppfylla minimikraven för näringskvalitet. Energiinnehållet i måltidshelheten är enligt den äldres dagliga energibehov cirka 400–600 kcal och proteininnehållet 25–30 gram. Det beräknade näringsinnehållet består av det sammanräknade innehållet i alla delar som ingår i måltiden. Proteinhalten i måltidsdrycken och brödet är cirka 7–10 gram och ingår i måltidshelheten. Denna måltidshelhet inrymmer den måltid som levereras hem och de tillbehör som klienten själv skaffar.

Nuläget:

Österbottens välfärdsområde har kartlagt innehållet, priserna och transportererna för den måltidsservice som levereras hem till klienterna. Alla måltider som välfärdsområdet köper transporteras varma till klienterna varje dag i veckan.

Måltidernas innehåll varierade ändå mellan de olika tjänsteproducenterna:

Den mest omfattande måltiden bestod av lunch, sallad, efterrätt, dryck, bröd, bredbart pålägg.

Den minst omfattande måltiden bestod av lunch och efterrätt.

Måltidspriserna varierade mellan 6,91 €–11,71 €, med ett genomsnittspris på 10,00 €

Transporter: måltiderna transporteras av hemvården, taxitrafikanter, in house-bolagets transporttjänst.

Det nuvarande sättet är dyrt på grund av den tid som det tar att tillreda, förpacka och transportera måltiderna. Temperaturen på måltiden ska hålla sig över + 60 grader och den ska levereras till klienten inom 4 timmar från det att den förpackades, i praktiken görs det här kl. 10.30–13.00 sju dagar i veckan. Näringsinnehållet i måltiderna följer kostrekommendationerna i publikationen Livskraft på äldre dar: kostrekommendation för äldre personer (THL- handledning 4/2020).

I linje med välfärdsområdets framtids- och anpassningsprogram och den nationella trenden föreslås att man ska övergå till att leverera kalla måltider till klienterna. I kostrekommendationen Livskraft på äldre dar har man även beaktat fördelarna med måltider som levereras kalla:

- mikrobiologisk säkerhet



- de är ekologiska och kostnadseffektiva, eftersom man vid samma transport kan leverera måltider för flera dagar
- klienten kan själv välja vilken måltid hen äter på vilken dag
- klienten kan äta maten när den är varm och när klienten själv vill
- flexibel leveranstid, som inte bestäms enligt tidpunkten för måltiden.

Förslag till måltidsinnehåll: lunch, varm grönsak och efterrätt med soppa.

Måltiderna transporteras 2–3 gånger per vecka som köptjänst.

I den nya modellen ska de måltider som transporteras kalla kompletteras enligt klientens önskemål med dryck, bröd och om klienten så vill med färska grönsaker.

Efter beslutsfattandet bör följande faktorer tas i beaktande: tjänsteproducenternas behov att anpassa sin egen verksamhet till den nya situationen, transportavtalens giltighetstid och uppsägningstid, den eventuella konkurrensutsättningen av nya transporter, informeringen av klienterna (i tillräcklig omfattning) och anpassningen av beställningsprocessen till de nya leveranstiderna.

Konsekvenser

Förutom inbesparingen på kostnaderna för mat och transport, innebär förslaget att hemvårdens arbetstid som idag används i vissa kommuner för att transportera varm mat istället kan användas i klientarbete. Effekterna av förändringen innebär att hemvården för en del klienter trots förändringen, kan behöva fara på hembesök till klienterna, ex för att administrera läkemedel eller att hjälpa vissa klienter värma maten som inte klarar det själva. Största fördelen är minskade kostnader, att klienterna själva kan välja när och vad de äter, samt ur miljöhänseende minskat antal körda kilometer.

En inbesparing på ca -300 000€/år i priset för måltidservicen i hemmet (OM måltidspriset är ca 7 € för alla)

Kilometerinbesparing i fråga om de transporter som sköts av hemvården -> hemvårdsanställda kör cirka 600 000 km/år när de transporterar måltider

Alertes transporter ca -180 000 €/år

Taxitransporterna -50 000 €/år

Arbetstimmar som vårdanställda använder för att köra måltider, cirka 14 årsverken -> vi kan vårda fler klienter inom hemvården.

Ägarstyrningssektionen har 22.11.2023 tagit del av de tre stödbolagens (TeeSe, Alerte och Stöd Botnia Tuki) sparåtgärder för åren 2023 och 2024. Samtliga bolag har i sin rapportering till sektionen meddelat att det finns möjlighet att övergå till en modell med kalla matportioner till hemmen.

Ägarstyrningssektionen förutsätter att tjänsterna erbjuds likvärdigt i hela välfärdsområdet. I och med detta krävs att processerna standardiseras även i syfte att optimera kostnadseffektiviteten. Därtill framhåller sektionen att det behöver vidtas sådana operativa åtgärder som frigör hemvårdspersonal från mattransporter till förmån för vårdarbetet. Ägarstyrningssektionens protokollsutdrag bifogat.



Sektordirektör, äldre personer Vähäkangas Pia

föreslår, att styrelsen beslutar om en övergång från att köra varm mat 7 dagar i veckan till att istället köra kall mat 2-3 dagar i veckan till klienter som beviljats matservice som en stödtjänst, och att matservicen innehåller lunch med tillhörande "varma" grönsaker, samt att sopplunch inkluderar efterrätt.

Berörd verksamhetsområdesdirektör och servicechefen ges fullmakt att föra fortsatta förhandlingar med berörda in house-bolag så att modellen verkställs så fort som möjligt. Avtal ingås och undertecknas i enlighet med välfärdsområdets befogenheter gällande anskaffningar.

Beslut:

Ärendet återremitterades efter omröstning.

Styrelsen fick inledningsvis en presentation av ärendet.

Antecknades till protokollet att verksamhetsområdesdirektör Tony Pellfolk och servicechef Kirsti Mylläri deltog som sakkunniga under den inledande presentationen.

Efter presentationen ajournerades sammanträdet kl. 11.30-12.00 för lunch.

Styrelseledamot Rainer Bystedt föreslog under diskussionen att ärendet återremitteras för fortsatt beredning, så att styrelsen får en tilläggsberedning av bl.a. transporterna och den totala inbesparingssumman. Ärendet förs till behandling till första sammanträdet 2024 och sparsumman i budgeten kvarstår. Förslaget till återremittering understöddes av ledamöterna Sjökvist och Lithén. Ledamöterna Katja Rajala och David Pettersson understödde fortsatt behandling. Efter omröstning återremitterades ärendet med rösterna 6 Ja mot 7 Nej (omröstningslängd i bilaga).

Styrelseledamot David Pettersson gav ett klämförslag enligt följande: Till sina möten börjar styrelsen för Österbottens välfärdsområde beställa av samma mat som delas ut åt våra klienter. Klämförslaget vann inte understöd och förföll därför.

Distribution

Välfärdsområdesstyrelse 22.01.2024 § 14
1585/00.01.02.01/2023

Beredare Pellfolk Tony
 Vähäkangas Pia
 Mylläri Kirsti
Tilläggsuppgifter: telefonnummer: 06 218 1111 (växel), fornamn.efternamn@ovph.fi

Styrelsen beslöt 15.12.2023, §335, att återremitera ärendet för vidareberedning angående förändring inom matservice till klienter med beslut om måltidsservice som en stödservice.

Enligt en förfrågan till övriga välfärdsområden (18 svar) erbjuder 67% av välfärdsområden kyld och/eller fryst mat, 17% erbjuder en kombination av kyld, fryst och/eller varm mat, och 11% erbjuder varm mat. Ett välfärdsområde erbjuder inte matservice som en stödservice. Därtill utreder välfärdsområden olika alternativ till förändringar eller har nyligen genomfört förändringar gällande matservice som en stödservice.

Förutom inbesparingen på kostnaderna för mat och transport, innebär förslaget att köra kyld mat, att hemvårdens arbetstid som idag används i vissa kommuner för att transportera varm mat, istället kan användas till klientarbete. Förändringen innebär dock att hemvården



kan fortsätta att hjälpa de klienter att värma maten som inte klarar det själva i samband med hembesöket.

Ekonomi ja hemvårdens resurser

Efter senaste behandling av ärendet i styrelsen har nya preliminära uppgifter erhållits från två inhouse-bolag om vad en harmonisering av matportionernas innehåll innebär i kostnadsinbesparingar. Enligt de nya uppgifterna skulle inbesparingen var ca 480.000 euro per år (tidigare beräknat ca 300.000 euro). De kylda matportionerna följer de nationella näringsrekommendationerna för äldre och innehåller lunch med tillhörande "varma" grönsaker. Sopplunch inkluderar efterrätt. Klienterna kan själva komplementera måltiden med dryck, bröd och om klienten så vill med färska grönsaker.

I dagsläget körs totalt ca 198.000 portioner ut till klienters hem. I Närpes, Korsnäs, Malax, Korsholm och Vörå transporteras maten av hemvårdens personal. I övriga kommuner sköts transportererna av upphandlade taxiföretag eller inhouse-bolag. Kostnaden för de köpta transportererna är ca 730.000 euro per år. Inbesparingspotentialen för transporten av kyld mat är uppskattat till ca 230.000 euro per år. I beräkningen har beaktats de ökade köptjänstkostnaderna för transporten i de områden där hemvården idag transporterar maten samt de minskade km-ersättningar för hemvården. Antalet totala kilometer som beror på mattransporterna i hemvården bedöms minska med ca 50%.

I de kommuner som hemvården sköter transporten av mat till klienterna används uppskattningsvis ca 14 årsverken av arbetstiden till att transportera mat. Förändringsförslaget innebär att hemvårdens personal inte längre skulle transportera mat. Av de 14 årsverken som istället kan användas i klientarbete, kommer en del att täcka det ökande behovet av vårdare i hemvården i framtiden då antalet äldre ökar.

Klienternas syn

Idag äter en del av klienterna sin varma måltid direkt när den transporterats. En del delar matportionen, äter hälften direkt och sätter andra halvan i kylan för att äta den senare. En del sätter hela portionen i kylan för att äta den senare. De klienter som *har både regelbunden hemvård och matservice som stödtjänst* och har en nedsatt minnesförmåga, får redan i dag hjälp med att värma alla dagens måltider inklusive frukost, lunch och middag. De klienter som *har matservice enbart som stödtjänst* i dag komplementerar måltiden med bl.a dryck samt klarar av att sköta bl.a morgonmål och kvällsmål.

Fortsättningsvis är det klienternas behov som styr, vilket innebär att de klienter som inte själva kan värma lunchen kommer att få hjälp av hemvårdens personal att värma sin mat. De klienter som har matservice enbart som stödservice har möjlighet att själv bestämma vilken kall matportion som hen vill välja samt bestämma vilken tidpunkt måltiden värms och intas.

Enligt statistiken har ca 1881 klienter matservice, av dessa har 62% enbart matservice som stödservice och 38 % har både matservice som stödtjänst och hemvård beviljat.

Sektordirektör, äldre personer Vähäkangas Pia

föreslår, att styrelsen beslutar om en övergång från att köra varm mat 7 dagar i veckan till att istället köra kall mat 2-3 dagar i veckan till klienter som beviljats matservice som en stödtjänst, och att matservicen innehåller lunch med tillhörande "varma" grönsaker, samt att sopplunch inkluderar efterrätt.



Berörd verksamhetsområdesdirektör och servicechefen ges fullmakt att föra fortsatta förhandlingar med berörda in house-bolag så att modellen verkställs så fort som möjligt. Avtal ingås och undertecknas i enlighet med välfärdsområdets befogenheter gällande anskaffningar.

Beslut:

Förslaget godkändes.

Antecknades till protokollet att verksamhetsområdesdirektör Tony Pellfolk och servicechef Kirsti Mylläri närvarade under ärendets behandling som sakkunniga.

Styrelsemedlem David Pettersson föreslog som ett texttillägg till beslutet att inför nästa mandatperiod utvärderas måltidsservicen och en offentlig upphandling av måltidstjänsterna utreds. Förslaget till texttillägg understöddes av bl.a. ledamot Willman och godkändes av styrelsen.

Styrelsemedlem Rainer Bystedt föreslog att styrelsen inte skulle godkänna en ändring av modellen för mattransporterna från att köra varm mat 7 dagar i veckan till att istället köra kall mat 2-3 dagar i veckan. Förslaget vann inte understöd och förföll därför.

Styrelsemedlem Bystedt anmälde avvikande mening till protokollet.

Distribution