

## Eldað og kælt - aukin gæði, valfrelsi og umhverfismál

Velferðarráð fór í skoðunarferð í aðal-eldhús ÖA á fundi sínum þann 17. apríl 2018. Í skoðunarferðinni kynntu matreiðslumenn ÖA og framkvæmdastjóri athuganir sínar varðandi framþróun og nýja möguleika við aðferðir sem kallast "eldun og kæling", en í því felst að í framhaldi af eldun/matreiðslu er maturinn hraðkældur og eftir atvikum pakkað í minni eða stærri skammta til upphitunar. Hugmyndir og áform um breytingar og tækjakaup í aðaleldhúsi ÖA vegna þessara aðferða eru einnig rakin í tillögu að 10 ára áætlun ÖA sem unnin var á vordögum 2018. Framkvæmdastjóri ÖA Halldór S. Guðmundsson, kynnti á fundir velferðarráðs þann 6/6/2018, eftirfarandi samtantekt sína um kostnað við endurnýjun tækja og kaup á nýjum tækjum, ásamt mögulegri hagræðingu sem af breytingunni hlýst t.d. við fækkun ferða með heimsendan mat og fleira. Tækjakaupin, sala á eldri tækjum og fjárhagslegt hagræði vegna aðkeyptrar þjónustu, gefur tilefni til að ætla að þessar breytingar séu/geti verið mjög hagstæðar fjárhagslega og einnig þegar horft er til þeirra út frá sjónarmiði nýtingar og gæða, auknu valfrelsi notenda og út frá umhverfissjónarmiði.

Skipta þarf út pottum (4 stk) og kaupa kælivél, setja upp kælipressu og leggja lagnir að pottunum, kaupa pökkunarvél fyrir matarbakka og selja (notuðu pottana (4 stk). Heildarkostnaður er áætlaður alls kr. 25,5 millj. Innri leiga vegna kostnaðar/fjárfestingar er áætluð um 2,5 millj. kr. á ári.

### **Rökstuðningur:**

Núverandi pottar eru 12 ára gamlir og líklegt að fari að koma að endurnýjun þeirra.

Gæði matar, lystugheit og næringargildi mun aukast eða haldast betur. Á þetta við um bæði heimsendan mat og mat inn á heimili ÖA sem í meira mæli verður þá hitaður upp fyrir máltíð inn á hverju heimili. Heimsendur matur verður ferskari, þó upphitaður sé, þar sem hann hefur verið snöggkældur.

Valfrelsi eykst fyrir heimsendan mat. Notendur munu geta óskað eftir eða valið af matseðili hvaða rétti þeir óska eftir að kaupa heim.

Núverandi bakkar og plastílát sem tilheyra heimsendum mat, munu leggjast af og í stað þeirra koma fjölnota eða umhverfivænar umbúðir sem þola upphitun í örbygjuofni.

Kostnaður við heimsendingu/akstur væri hægt að lækka, þar sem senda má nokkrar máltíðir í einu (2-4). Aksturkostnaður heimsends matar er um kr. 8 millj. á ári og gera má ráð fyrir hægt væri að lækka það um 3-4 millj. á ári. Í þessum tölum hefur ekki verið tekið mið af mögulegri aukningu í heimsendum mat, né kostnaðarreiknaður sá þáttur sem varðar útblástur eða umhverfislegan ávinning.

Ávinningur af auknum gæðum, næringargildi og valfresli og þar með mögulega auknum lífsgæðum eldri borgara, hefur heldur ekki verið reiknaður inn í hagræði þessarar umbreytingar.

**Niðurstaða:** Um er að ræða endurnýjun tækja sem og æskilega þróun þjónustu og framleiðslu á mat. Rekstrarkostnaður ÖA í formi innri leigu til FA mun hækka um 2,5 millj. kr. á ári.

Fjárhagslegt hagræði og annað hagræði sem hefur bein áhrif á lífsgæði íbúa, gefur tilefni til að ætla að breytingin sé hagkvæm og muni borga sig upp á 3-5 árum a.m.k. og að lækkuð útgjöld vegna minni aksturs séu hærri en sem nemur innri leigu af kostnaði vegna breytinganna.

Halldór S. Guðmundsson, framkvæmdastj. ÖA.

5. júní 2018