

Måltidsprojektet SU

Bakgrund till ombyggnaden

Sjukhusförvaltningarnas måltidsverksamhet fördes över till Servicenämnden 2008. Regionsservice började då med att samordna verksamheterna och att identifiera en långsiktigt hållbar patientmåltidsprocess. Utmaningen var att säkerställa måltidsverksamheten utifrån vårdens behov och kunna erbjuda patienter flexibla, hållbara och säkra måltider med god kvalitet samt att säkra lokaler och utrustning utifrån livsmedelshygien- och arbetsmiljöperspektivet.

Köket på SU/Sahlgrenska hade drivit sin verksamhet i byggnad 5307 sedan 1950-talet och var i stort behov av upprustning och investeringar. I avvaktan på beslut gällande framtida måltidsprocess så hade ingen upprustning skett. Vidare var ytan för stor i förhållande till dagens produktion vilket medförde en ineffektivitet samt dålig logistik i produktionsprocessen.

Servicenämnden beslutade 2013-06-20 om ett genomförande av en utvecklad måltidslösning inom sjukhusförvaltningen Sahlgrenska Universitetssjukhuset (SU).

Syftet med ombyggnaden var att kunna möjliggöra Västra Götalandsregionens fastslagna målbild för patientmåltidsprocessen, där ökad flexibilitet, valmöjlighet och kvalitet står i fokus. Ombyggnaden säkerställer också de krav och föreskrifter som finns gällande livsmedelssäkerhet och god arbetsmiljö.

Ombyggnaden av köket på SU/Sahlgrenska startade i början september 2015 och var färdigt cirka ett år senare med invigning den 13 oktober 2016.

Resultat av nytt multifunktionellt kök

Ökad flexibilitet och ökad valmöjlighet:

- Produktion av kylda portionsrätter med förlängd hållbarhet, möjliggör en flexibilitet för vården och patienten att kunna inta en lagad måltid utanför ordinarie serveringstider.
- De kylda rätterna innebär ytterligare valmöjlighet utöver ordinarie meny.

Ökad säkerhet:

- För att öka säkerheten för ofrivillig kontaminering har skalskyddet setts över och förbättrats och de nya vagnar som är inköpta för transporter av måltider och livsmedel är låsta under leveranserna inom sjukhuset.
- Lokalernas brandskydd har fått ett lyft med installation av automatisk vattensprinkler samt att stekborden har försetts med automatiskt släckmedel anpassat för fettbränder.

- Ökad säkerhet kring livsmedelshygienen har skett genom nyinköpta vagnar för patientmåltider. Vagnarna säkerställer rätt temperatur på levererade måltider till vårdavdelningarna.
- Ombyggnaden har möjliggjort att dietköket och bageri är avgränsade från det stora köket med hänsyn till de krav som finns vid tillagning av kosten för bland annat allergiker samt övriga krav gällande allergener.

Ökad servicegrad:

- Kompletta dukade måltidsbrickor levereras. Diskning av dessa sker i köket, vilket kommer att minska belastningen på vårdavdelningarna.
- Hembakat bröd och desserter levereras från eget bageri.

Förbättrad arbetsmiljö och ökad effektivitet:

- Diskhanteringen i nya köket underlättas med hjälp av en robot som lyfter tunga backar och en vagnstvätt som rengör vagnarna.
- Ljudmiljön förbättras genom nya ljudabsorbenter i tak, ljudkrav på utrustning och förändrat arbetssätt med vagnar.
- Avfallskvarn installeras för att kunna ta hand om matavfallet på ett miljöeffektivt sätt. Matrester från produktionskök och disk hanteras med hjälp av avfallskvarnar och avfallstank och, med kommunens försorg, som slutprodukt omvandlas till biogas.
- De flesta bänkar som installerats är höj- och sänkbara. Alla kokgrytor är högstjälpande och utrustade med omrörare vilket gör att kökspersonalens arbetsmiljö kommer att förbättras med tanke på rengöring och tunga lyft.
- Minskade ytor, funktionell utrustning och bra logistik främjar både arbetsmiljö och effektivitet.

Ombyggnaden av köket

Nya storköket är cirka 2400 kvm och omfattar storkök, omklädningsrum, administrativa utrymmen, godsmottagning och pausrum. Storköket innehåller vagnshall, brickservering, diskrum, bageri, kök, dietkök, renseri, catering, förpackningsrum för kyld mat, kyl- och frysrum samt förråd.

Genom att utnyttja ytorna effektivare och se över materialflöden har vi kunnat minska ytan från cirka 3200 kvm i det gamla storköket till 2400 kvm i det nya storköket. Genom bland annat en energieffektiv belysningsanläggning, ett mycket energieffektivt ventilationssystem och genom att återvinna värme från kylmaskiner till varmvatten och värmesystemet har vi kalkylerat med en besparing på cirka 110 000 kr per år i minskad energiförbrukning.

Ombyggnadskostnader:

Totalt 106 mkr inklusive kostnader för utrustning och evakueringsytor (varav köksutrustning 22 mkr). I kostnaden för ombyggnad ingår inte bara kostnader för ny kökslokal utan också kostnader som uppstått i övriga delar av byggnaden. Västfastigheters anvisningar för miljökrav har gällt för projektet. Anvisningarna omfattar de betydande miljöaspekterna:

- Energi
- Innemiljö
- Material och kemikalier

- Resurshushållning/avfallshantering

Övrig fakta:

- I köket har lagts ca 46 000 kg massa golv och 30 500 kakel/klinkerplattor
- Det finns 5 st olika diskmaskiner (diskmaskin, grovdisk, brick- och bestickdiskmaskin, banddiskmaskin och vagndiskmaskin)
- I kök och dietkök finns det totalt 11 st kokgrytor med en total volym på 2 000 liter
- Det finns 4 st stekbord och 10 st kombiugnar