

Breytingartillaga við tillögu sviðsstjóra um þróun á matarþjónustu velferðarsviðs í takt við áherslur í matarstefnu Reykjavíkurborgar

Viðtakandi: Velferðarráð

Sendandi: Fulltrúar Samfylkingar, Pírata og Vinstri grænna

### **Efni tillögu: Þróun á matarþjónustu velferðarsviðs í takt við áherslur í matarstefnu Reykjavíkurborgar**

Vegna fyrirhugaðra viðhaldsframkvæmda á framleiðslueldhúsi á Vitatorgi og þörf á að endur skipuleggja máltíðapjónustu Velferðarsviðs í takt við matarstefnu Reykjavíkurborgar er lagt til annarsvegar að farið verði í tímabundið útboð á framleiðslu og pökkun á heimsendum mat og hinsvegar að tímabundið verði tekið á leigu aðstaða til að framleiða máltíðir fyrir félagsmiðstöðvar Velferðarsviðs á meðan á lokun eldhúss á Vitatorgi varir og að matur verði fullleiddur á tveimur stöðum til reynslu.

Samningur við þriðja aðila verði gerður á grundvelli þarfagreiningar og gildi lengst til loka ársins 2023. Sá tími verði meðal annars nýttur til að móta framtíðarsýn velferðarsviðs í matarþjónustu í takt við matarstefnu Reykjavíkurborgar og hins vegar til að gera þarfagreiningu og endurbætur á framleiðslueldhúsi og móttökueldhúsum félagsmiðstöðva við.

Jafnframt verði framleiðslu á heitum og hálfelduðum mat til félagsmiðstöðva fundin tímabundin aðstaða og byrjað á þróunarverkefni þar sem farið verður í að fullleida mat í tveimur félagsmiðstöðvum. Þetta er nauðsynlegt skref til þess að þróa þjónustuna í samræmi við áherslur í matarstefnu Reykjavíkurborgar 2018–22 þar sem gert er ráð fyrir að matargerð sé færð nær þeim sem nærast á matnum og til að bjóða aukið val eins og notendur hafa óskað eftir.

Farið verði í eftirfarandi aðgerðir:

1. Velferðarsviði verði falið að kaupa sérfræðiaðstoð til að gera þarfagreiningu og kröfulýsingu vegna útboðs á framleiðslu og pökkun á heimsendum mat í samvinnu við mannvirkjagerðarskrifstofu, deild framkvæmda- og viðhalds hjá Umhverfis- og skipulagssviði og innkaupaskrifstofu Reykjavíkurborgar.
2. Velferðarsviði verði falið að kaupa sérfræðiaðstoð til að gera þarfagreiningu og kröfulýsingu vegna máltíðapöntunarkerfis og akstri heim til fólks og meta hvernig því er best fyrir komið á meðan á samningstíma stendur.
3. Húsnæðisteymi velferðarsviðs verði falið í samstarfi við eignaskrifstofu að finna og taka á leigu húsnæði sem er ætlað að brúa bilið á meðan framkvæmdar eru endurbætur á aðstöðu á Vitatorgi og hlutverk framleiðslueldhúss til framtíðar verður endurskoðað.
4. Á tímabilinu verði gerð heildarúttekt á matarþjónustu og fundin leið til framtíðar til að þróa hana í samræmi við matarstefnuna. Gera má ráð fyrir því að tillagan feli í sér viðbótarkostnað, allt að 3 m.kr. á árinu 2021 sem rúmast innan fjárheimilda velferðarsviðs. Ekki liggur fyrir kostnaðarmat umhverfis- og skipulagssviðs vegna viðhalds, endurnýjunar og breytinga. Sá kostnaður er ekki meðtalinn í þessari áætluðu upphæð hér að ofan.

Greinargerð:

Velferðarsvið Reykjavíkurborgar hefur rekið framleiðslueldhús á Vitatorgi síðan 1997 og þar er framleiddur annars vegar hraðkældur matur sem sendur er til fólks í heimahúsum og hins vegar heitur matur fyrir þjónustuíbúðir og félagsmiðstöðvar. Að meðaltali eru eldaðar um 950 máltíðir á dag en fjöldi matarskammta getur verið allt frá 600 til 1400 máltíðir.

Næringarfræðingur veitir ráðgjöf með matseðla og leiðbeinir með sérfæði. Árið 1997 þegar starfsemi eldhússins hófst voru framreiddir 127 þúsund matarskammtar á ári. Fram að árinu 2019 hafði skömmtunum fjölgað jafnt og þétt og voru þá alls 327 þúsund á ári. Árið 2020 voru þeir liðlega 288 þúsund, fækkun sem skýrist vegna áhrifa Covid-19 faraldursins. Því er um að ræða 257,8% aukningu á framleiðslu frá árinu 1997 til 2019. Í greinargerð Heilbrigðiseftirlitsins dags. 30. nóvember 2020 kemur fram að kröfur til framleiðslunnar hafa aukist síðan eldhúsið var tekið í notkun t.d. með innleiðingu Evrópulöggjafar bæði hvað varðar innra eftirlit og merkingar á matvælum. Hvað finnst notendum, hvað vilja þeir? Langflestir notendur matarþjónustunnar eru eldri borgarar. Í stefnu um málefni aldraðra 2018-2020 sem unnin var í samvinnu við eldri borgara kemur fram að unnið skuli að því að bjóða upp á meiri fjölbreytileika í matarþjónustu borgarinnar með vali á milli tveggja rétta dag hvern. Í matarstefnu Reykjavíkurborgar 2018- 2020 er einnig gert ráð fyrir að auka val fólks bæði í félagsmiðstöðvum eldri borgara og í heimsendum mat og alltaf verði val um að lágmarki tvo valkosti. Að frumkvæði öldungaráðs lét velferðarsvið í nóvember 2020 gera úttekt á máltíðum fyrir eldri borgara. Sérstaklega var skoðað hversu vel máltíðirnar mættu lýðheilsuþáttum Embættis landlæknis. Samkvæmt úttekt Sýni ehf. á næringargildi matarins er maturinn að mestu leyti í samræmi við næringarviðmið landlæknis fyrir aldraða og hruma. Á sama tíma framkvæmdi teymi árangurs- og gæðamats á velferðarsviði viðhorfskönnun er varðar heimsendan mat. Sambærileg könnun hafði síðast verið framkvæmd árið 2014 og var hún lögð til grundvallar. Í könnuninni kom fram að rúmlega 70% svarenda voru í heildina litið ánægðir með heimsenda matinn, tæp 20% sögðu hvorki né og um 10% voru frekar eða mjög óánægðir eða vildu ekki svara. Um helmingur svarenda óskaði eftir vali á milli tveggja rétta, 58% vildu fjölpjöldlega rétti, 41% grænmetisrétti og 24% vegan rétti. Ljóst er að tímabært er að þróa matarþjónustuna í takt við nýjar áherslur og þarfir og halda áfram innleiðingu matarstefnu Reykjavíkurborgar með þá áherslu að færa matinn nær þeim sem nærast á honum ásamt því að auka val sem stendur fólki til boða og auka fjölbreytni matar. Samantekt Farið verður í að bjóða tímabundið út heimsenda matinn, pökkunina og aksturinn, gerðar endurbætur á framleiðslueldhúsi og móttökueldhúsum félagsmiðstöðva og framleiðslu á heitum og hálfelduðum mat jafnframt fundin tímabundin aðstaða. Auk þess sem byrjað verður á þróunarverkefni um að fullleða mat í tveimur félagsmiðstöðvum. Á meðan verður heildstæð úttekt gerð á framtíðarhlutverki framleiðslueldhússins. Þetta er nauðsynlegt skref til þess að þróa þjónustuna í samræmi við áherslur í matarstefnu Reykjavíkurborgar 2018–22 þar sem gert er ráð fyrir að matargerð sé færð nær þeim sem nærast á matnum.