

Handläggare
Annika Lotterberg
Verksamhetscontroller
Barn- och utbildningsförvaltningen
annika.lotterberg@tyreso.se

Handlingstyp
Tjänsteskrivelse

Datum
2021-08-30

Sida
1 (5)
Diarienummer
2021/ÄON 0084

Mottagare
Äldre- och omsorgsnämnden

Förstudie för ombyggnation av Tyresö Gymnasiumskök

Äldre- och omsorgsförvaltningens förslag till beslut i äldre- och omsorgsnämnden

1. Behovet av ombyggnation av kök i Tyresö gymnasieskolas lokaler enligt rekommenderat alternativ 3, godkänns.

Äldre- och omsorgsförvaltningens förslag till äldre- och omsorgsnämnden för beslut i kommunstyrelsen

2. Ombyggnation av kök i Tyresö gymnasieskolas lokaler enligt alternativ 3 läggs in i kommunstyrelsens plan för strategiska investeringar.
3. Tilläggsanslag för de ökade driftskostnaderna för måltidsenheten ska beaktas i kommunplansprocessen inför det budgetår köket färdigställs.

John Henriksson
Förvaltningschef

Beskrivning av ärendet

Gymnasiets skolkök stängdes hösten 2019 på grund av att det dömdes ut av Södertörns Miljö och Hälsoskyddsförbund, SMOHF. Kort därefter upptäcktes en fuktskada.

Under våren 2020 revs köket och uttorkning av lokalen påbörjades. Matsalen berördes inte av fuktskadan och används idag som serveringslokal. Vid samma tidpunkt genomfördes en köksutredning för att ta fram olika förslag på lösningar för köket. Därefter beställdes en fördjupad förstudie för att ta fram en rekommenderad lösning för ombyggnad av köket i Tyresö gymnasium.

I förstudien har tre alternativa lösningar presenterats vilka är följande:

1. Tyresö gymnasiums nuvarande köksyta används och återuppbyggs till ett komplett tillagningskök för att kunna ombesörja måltider för gymnasiets elever samt något mindre utskick till antingen några förskolor eller Björkbackens vård och omsorgsboende och hemtjänsten. Kökets maxkapacitet blir 900 portioner.
2. Tyresö gymnasium kök byggs ut genom att ta del av leveranskorridoren i direkt anslutning till köket. Köket byggs inte om för att kyla ner och packa matlådor till hemtjänsten. Den tjänsten upphandlas istället externt. Kökets maxkapacitet blir 1200-1400 portioner.
3. Tyresö gymnasiums kök byggs ut för att kunna tillaga de måltider som idag överproduceras i kommunens övriga 13 skolkök samt för behovet för Björkbackens vård- och omsorgsboende/hemtjänst. Plats skapas för packrum och möjlighet till kylar för förvaring av matlådor. Utskick samlas här likt alternativ två och för att skapa effektiva transporter och synergier av att samla matlagning, nedkylning och packning av kyld huvudkomponent. Köket förstärks likt alternativ två med lagerhållnings möjligheter. Kökets maxkapacitet blir 2000 portioner.

I förstudierapporten presenteras för- respektive nackdelar med de tre olika alternativen. En kostnadsbedömning har gjorts för alternativ 2 och 3 vilket redovisas i bilaga till rapporten.

Det rekommenderade förslaget är alternativ 3 vilket innebär att gymnasiets kök byggs ut för att kunna tillaga de måltider som idag överproduceras i kommunens skolkök, beredskap samt för behovet för Björkbackens vård och omsorgsboende/hemtjänst över tid. Förslaget rekommenderas då det är det mest långsiktiga, ekonomiska och hållbara alternativet för en måltidsproduktion inom kommunen.

Ekonomiska konsekvenser

Förslag till beslut får ekonomiska konsekvenser. I förstudien presenteras en kostnadsbedömning på hur stor investering alternativ 2 och 3 beräknas få.

Barn- och utbildningsförvaltningen har beräknat vilka ekonomiska konsekvenser alternativen kan få för de olika verksamheterna. Beräkningarna grundar sig på en fördelning av internhyra samt kapitalkostnaderna som följer med investeringen. Som fördelningsgrund har kökets totala produktionskapacitet använts som fördelningsnyckel utifrån att köket är i drift 5 dagar per vecka under 52 veckor per år. Beräkningarna redovisas i bilaga 1.

Konsekvenser för gymnasiet

De ekonomiska konsekvenserna för gymnasiet är små. Både alternativ 2 och 3 ger en ökad lokalhyreskostnad om totalt cirka 38 tkr per år jämfört med idag. Anledningen till att investeringen inte får så stor påverkan är att köket kommer att användas för måltidsproduktion till fler verksamheter och därför fördelas lokalkostnaderna på de berörda verksamheterna.

Konsekvenser för förskola och grundskola

Om måltider för förskola och grundskola kommer att produceras i köket i framtiden så kommer en fördelning av lokalhyran att läggas på den verksamhet som berörs. När i tiden det kommer att bli aktuellt och i vilken omfattning är i nuläget okänt.

Konsekvenser för verksamheter inom äldre- och omsorgsförvaltningen

Idag produceras måltider för dagverksamhet och Björkbackens särskilda boende i restaurang Utsikten. Om restaurangen läggs ner och delar av produktionen flyttas till gymnasiets kök så kommer det få ekonomiska konsekvenser för verksamheten på Björkbacken. Konsekvenserna är att personalen kommer att få merarbete vid mottagandet av kyld huvudkomponent samt arbete med förberedelser och tillredning av del av måltid. Det innebär att personaltätheten behöver ökas. Hur stor påverkan är inte utrett i förstudien.

Äldre och omsorgsförvaltningen bedömer att detta kan hanteras inom befintlig budgetram.

Alternativet att upphandla matproduktionen externt skulle också innebära merarbete för mottagning, samt förberedelser och tillredning av måltider. En fördel med att äga produktionen och genomföra tillagning i egen regi är att kommunen får en ökad styrning av kvalitén avseende innehållet i matproduktionen. Några andra fördelar är att äldre- och omsorgsförvaltningen inte behöver upphandla matproduktionen, vilket skulle innebära en ökad

administration samt att vara låst till en viss produktionsmängd, som vid tidigare extern matproduktion inneburit ökade kostnader när efterfrågan minskat. Matproduktion i egen regi ökar flexibiliteten genom att kommunen kan nyttja stordriftsfördelarna till omfördelning där behoven är som störst eller varierar. Genom matproduktion i egen regi kan beslutad måltidspolicy efterlevas i större utsträckning än vid upphandlad matproduktion.

Konsekvenser för kommunstyrelseförvaltningen/måltidsenheten

Då köket på gymnasiet står klart kan restaurang Utsikten på Björkbacken läggas ner och produktionen av kall huvudkomponent samt produktion av matlådor till hemtjänsten flyttas över till köket på gymnasiet.

Idag får måltidsenheten ett separat budgetanslag för att täcka lokalkostnaderna för restaurang Utsikten vilka inte debiteras de verksamheter som berörs av måltiderna som tillagas där.

I köket på gymnasiet kommer en överkapacitet för beredskap att skapas. I alternativ 2 blir överkapaciteten cirka 240 000 portioner per år och för alternativ 3 blir överkapaciteten cirka 350 000 portioner per år.

- Alternativ 2 innebär en lokalhyra om cirka 570 tkr per år, vilket innebär en besparing om cirka 2,4 mnkr per år för kommunen.
- Alternativ 3 innebär en lokalhyra om cirka 1,0 mnkr per år, vilket innebär en besparing om cirka 2,0 mnkr per år för kommunen.

Konsekvenser för måltidsenheten

När köket på gymnasiet står klart kommer det sannolikt att finnas behov av inköp inventarier som tallrikar, glas, kantiner mm. Inventarierna är inte av den karaktären att de kan anses vara investering så därför kommer ett tillfälligt tillskott till driftsbudgeten bli aktuellt inför kökets uppstart.

Prövning av barns bästa

Beslutet kommer i sig inte påverka barn/elever i någon större utsträckning. Det som kan påverka eleverna på skolan är arbetsmiljösituationen under ombyggnationstiden. Det är omkring 300 elever som är under 18 år som studerar på gymnasieskolan idag. I projekteringsfasen kommer säkerheten och arbetsmiljön att säkras upp för att eleverna ska få så liten negativ påverkan som möjligt. Då det endast är köket som ska byggas ut så kan eleverna äta lunch som vanligt i den befintliga matsalen.

Ombyggnationen kommer att leda till en något ökad lokalkostnad. Det kommer samtidigt att bli lägre kostnader för skolluncherna då de produceras i egen regi jämfört med dagens skolluncher som köps in externt. Totalt sett

kommer kostnaderna för skolan inte att påverka eleverna eller gymnasieverksamheten.

Det nya köket kommer att innebära att eleverna får näringsrik och vällagad mat som produceras på plats. Det innebär en förbättring att maten produceras på plats utan transporter i värmeboxar vilket kan försämra näringen i maten.