



Handläggare: Inger Lempke
Telefon: 508 20 147

Till
Enskede- Årsta- Vantörs
stadsdelsnämnd

Kartläggning av tillagningskök i och möjlighet till odling på förskolorna - svar på skrivelse från Rosa Lundmark (V), Magnus Dannqvist (S)

Förslag till beslut

Förvaltningens tjänsteutlåtande åberopas som svar på skrivelsen.

Leif Sjöholm
Stadsdelsdirektör

Elisabeth Richter Hagert
Avdelningschef förskola och fritid

Ärendets beredning

Detta ärende har utarbetats inom avdelningen förskola och fritid i samverkan med ekonomiavdelningen.

Bakgrund

Förvaltningen har mottagit en skrivelse från Rosa Lundmark (V), Magnus Dannqvist (S) med ett uppdrag till förvaltningen att redovisa hur många av förskolorna som har moderna tillagningskök, hur många tillagningskök som behöver rustas upp och hur många förskolor som har mottagningskök eller saknar kök.

I skrivelsen ger man också till förvaltningen i uppdrag att bedöma möjligheterna för förskolorna att odla till exempel grönsaker och eller/plantera bärbuskar på gårdarna eller i närheten.

Sammanfattning

Det finns god överblick över förskolekökens standard utifrån en nyligen uppdaterad kartläggning. En målsättning är att maten i största möjliga utsträckning ska kunna tillagas på förskolorna. Tyvärr är det dock inte möjligt i alla fall. Förskoleavdelningens dietist är väl insatt i såväl kökens utrustning som kökspersonalens kompetens. Hon anordnar även olika utbildningar om mat och måltider samt användning av nyinstallerade köksmaskiner. Dietisten samarbetar med stadsdelens lokalplanerare och utgör tillsammans med honom expertstöd till beslut om upprustningar. Förutom att köken måste uppfylla hygienkrav och laglig standard sker upprustning efter hand främst utifrån säkerhetsaspekter och arbetsmiljöskäl.

Avseende förskolegårdarna finns det möjlighet på de flesta gårdarna att odla och på de minsta gårdarna finns alltid möjlighet att odla i pallkragar och blomlådor.

Förvaltningens utredning av frågorna

Redovisning utifrån kartläggning av förskolekök

I Enskede-Årsta-Vantör finns 67 kommunala förskolor.

Av dem har 12 st endast möjlighet att ta emot färdiglagad mat på grund av att det inte finns möjlighet till tillagningskök. Övriga 55 förskolor har tillagningsmöjlighet. Förvaltningen måste följa aktuella krav från miljöförvaltningen och arbetsmiljöverket för att laga mat från grunden.

Under 2011 genomförde stadsdelens dietist en inventering av samtliga förskolekök inom stadsdelens regi. Inventeringen genomfördes genom plastbesök.

Dokumentation gjordes via en mall för inventeringen samt fotografering av utrustning, arbetsytor mm i köken.

Vid inventeringen tittade man på utrustning för tillagning, förrådsutrymmen, arbetsytor, disk och ventilation. Dessutom samlades det in en del bakgrundsuppgifter såsom förskolans storlek och antal portioner som tillagades per dag. Inventeringen har därefter sammanställts utifrån olika status såsom tillagning, förråd, beredning, diskhantering.

I denna redovisning har förvaltningen utgått från inventeringen från 2011 samt kompletterat med uppgifter om de kök som förbättrats under 2011-2013. Vid genomgången har fokus varit att se vilka behov av upprustning köken har. Standarden i förskoleköken har grupperats enligt nedan för att underlätta beskrivningen. För att göra korrekta kostnadsberäkningar krävs genomgripande

planering och/eller projektering inför genomförandet. Eftersom en sådan inte har gjorts redovisas inga summor.

- Nyrenoverade eller nybyggda kök som har hög standard.
18 förskolor
- Catering – de förskolor, ofta mindre enheter där det inte finns möjlighet att iordningställa ett kök för tillagning. Dessa enheter är ofta inrymda i ett flerbostadshus.
12 förskolor
- Mindre åtgärder – de förskolekök där det finns behov av enklare och mindre åtgärder. Dessa åtgärder kan förvaltningen beställa utan att blanda in fastighetsägare.
6 förskolor
- Standardhöjning – de förskolekök där arbetsytor och skåp behöver bytas ut och eventuellt någon komplettering av utrustningen behöver göras.
8 förskolor
Ventilation – de förskolekök där ventilationen eller kåporna inte fungerar tillfredsställande.
7 förskolor
- Ventilation och standardhöjning – de förskolekök som både har behov av ventilations åtgärder och standardhöjning.
6 förskolor
- Större ombyggnation – de förskolekök som kräver ombyggnad av köket . Ofta behöver detta planeras och genomföras tillsammans med fastighetsägaren.
3 förskolor
- Kök i förskolor där förvaltningen planerar att ersätta befintlig byggnad med nybyggda förskolor och därmed med nya kök de närmaste åren.
7 förskolor

Någon tidsplan för upprustning finns inte. Förutom att köken måste uppfylla hygienkrav och laglig standard sker upprustning efter hand främst utifrån säkerhetsaspekter och arbetsmiljöskäl.

Gårdarna

En muntlig genomgång av förutsättningarna att odla på förskolegårdarna har gjorts med förskolecheferna. Utifrån diskussionen framkom nedanstående.

Ett mycket stort antal gårdar i stadsdelsområdet innefattar ett grönområde där det finns möjlighet att odla och plantera bärbuskar. På många av gårdarna finns i dagsläget redan bärbuskar och i en del fall också fruktträd. Det är vanligt att pedagogerna odlar i någon form tillsammans med barnen i burkar, krukor, odlingslådor, pallkragar eller i ett litet land. Även på de små gårdarna finns

möjlighet att odla i liten skala. Det är både roligt och lärorikt att följa hur grönsaker och blommor gror och växer och ibland också skörda. Man följer hela processen. Att odla egna grönsaker som man sedan kan äta är lärorikt och spännande. Såväl barnen som personalen vill också gärna ha bärbuskar på gården som man kan följa från blomma till kart och sedan till mogna bär som de kan skörda.

I Årsta har det vuxit fram en särskild tradition där avdelningar får pumpafrön av Årstafältets vänner och också en liten odlingslott på fältet där de kan odla sina pumpor. Vid skördetid i början på höstterminen har man sedan en pumpa-utställning.

Det finns dock vissa problem förknippade med odlandet. Eftersom förskolorna ligger inom offentliga områden och är stängda under helger och till stor del under sommaren, vistas ofta boende på förskolornas gårdar. Tyvärr är det vanligt att bär och annat från odlingar plockas och att krukor förs bort under de perioderna. På en del platser har man också problem med att förskolegården används som hundgård. Mitt i högsommaren då bär och grönsaker mognar och det är stängt i de flesta förskolorna, behöver det rensas och vattnas. Till detta saknas det personal. Med anledning av ovanstående har man inte grönsaksodling i större skala på någon förskola.