

Tyresö kommun

TJÄNSTESKRIVELSE

2009-12-10

1 (5)

Mette Kjörestad

Diarienummer

Kommunstyrelsen

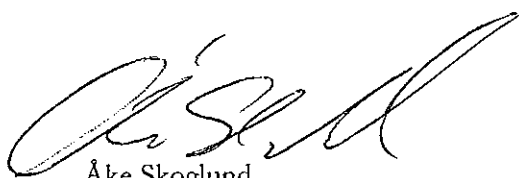
Utredning skolmåltidsverksamheten Konsekvensanalys tillagningskök / mottagningskök

Förslag till beslut

Utredningen visar att det är angeläget att besluta om en förnyad långsiktig strategi för måltidsverksamheten

Valet står mellan att

- fortsätta med centralköket som leverantör till skolornas mottagningskök
- avveckla centralköket och övergå till tillagningskök på alla skolor.



Åke Skoglund

Chef tekniska kontoret



Göran Norlin

Chef miljö- och trafikenheten

Sammanfattning

Föreliggande rapport ger underlag för beslut om framtida inriktning på skolmåltidsverksamheten.

7 kök är idag rustade till moderna mottagningskök men kan fungera som tillagningskök utan större förändringar redan läsåret 2010/2011. De 8 ännu inte

ombyggda mottagningsköken behöver byggas om, oavsett framtida driftsform, och Centralköket kommer också att behöva renoveras inom några år.

En kostnads kalkyl har gjorts på

driftskostnader per år baserat på 2008 års kostandsnivå:

- för mottagningskök och centralkök ca 37 Mkr
- för tillagningskök ca 35,4 Mkr

Vid ett beslut om tillagningskök måste

- Nyanställning eller utökade tjänster samt utbildning av befintlig personal att krävas
- Beaktas att det tar tid att personalmässigt ställa om från mottagnings- till tillagningskök.
- Två tjänster behöver tillsättas centralt för att kvalitetssäkra verksamheten, sköta upphandling och övergripande ekonomi
- Centralköket fortsätta att skicka kyld mat till de kök som ännu inte byggts om
- Under den tid som mottagningsköken byggs om måste skolorna få varm mat från centralköket (som vid tidigare ombyggnationer).

Beskrivning av ärendet

På uppdrag av förre kommunchefen Staffan Isling 2009-03-10 har en utredning av skolkökens renoveringsbehov med konsekvensanalys av en eventuell övergång från mottagningskök till tillagningskök i Tyresös kommunala skolor och gymnasium färdigställts.

I rapporten analyseras tre alternativ:

Alt. 0: Inga förändringar eller upprustning av något kök

Alt. 1: Upprustat centralkök och mottagningskök

Alt. 2: Tillagningskök ute på alla skolor, centralköket fasas ut.

Idag är sju mottagningskök renoverade och ombyggda sedan 2002, Bergfoten, Krusboda, Kumla, Njupkärr, Nyboda, Stämnet och Tyresö skola.

Dessa kan utan större förändringar fungera som tillagningskök, dock ej på restaurangnivå då det saknas möjlighet att skilja på alla sorters råvaror i hantering av mer avancerad karaktär (rens av rå fisk, mala köttfärs, styckning

etc.) Köken behöver rustas med avskild plats för specialkost tillverkning, och kyl-, frys- och förrådsutrymmen då behovet av att köpa hem och förvara varor ökar.

Under alla omständigheter måste de åtta enheter som ännu inte byggts om moderniseras som mottagningskök alternativt tillagningskök. Detta gäller Fårdala, Dalskolan, Forellen, Fornudden, Hanviken, Gymnasiet, Sofieberg, och Strand. Om kommunen väljer att satsa på mottagningskök och centralkök, kommer centralköket, som fortfarande är i gott skick efter över 30 års drift, att om ett antal år behöva ny utrustning och översyn.

Alternativ 0

Innebär inga förändringar, modernisering, ombyggnad, renovering eller andra förändringar i något kök innebär på sikt stor risk för att kök stängs pga. myndighetskrav (Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund eller Arbetsmiljöverket), pga. brist i hygien- eller arbetsmiljö Risk för lägre kvalitet på den serverade maten föreligger pga. otillräcklig eller sliten utrustning och otillräckliga förråd.

Kostnader för livsmedel från skolkök och centralköket, personal central- och mottagningskök + central administration ger en beräknad driftskostnad efter ombyggnad på 33,2 Mkr, baserat på 2008 års nivå av löne- livsmedels och andra kostnader.

Förutsättningar för kostnadskalkyler till alternativ 1 och 2

Driftskostnaderna för alternativ 1 och 2 är beräknat på drift **efter** genomförande av alla ombyggnationer. Kostnader för personal, livsmedel, drift baseras på 2008 års kostnadsnivå. Personalkostnader är beräknat på genomsnittslöner 2008 + 41,52 %. I kostnader för personal är vikariekostnad inte inräknat.

Avskrivning av fastigheter på 30 år, 15 år för utrustning. Rak ränta är beräknad till 5 %. Endast kostnaderna för ombyggnad, tillbyggnad och utrustning **inom** köket är beräknade i rapporten, eventuella ombyggnationer i matsalar är **inte** inkluderade.

Vid **alla** om- och/eller tillbyggnad **tillkommer** kostnader för

- 1: utbyte/uppgrädering av VVS och elinstallation i köket
- 2: om- eller nyinstallation av el och/eller om/nybyggnad av ventilation eller fläktrum utanför köken
- 3: eventuell ombyggnation av matsal.

Kostnads kalkyl ombyggnation Alternativ 1

Beräknade kostnader för ombyggnation inom köken och ny utrustning

Mottagningsköken	34,2 Mkr
<u>Centralköket</u>	<u>6,4 Mkr</u>
Investering totalt ca	41,0 Mkr

Obs att kostnader för investeringar utanför köken tillkommer, kostnadsberäkningar ska vara klara till våren 2010. Kökens, och matsalarnas olika förutsättningar och rustningsbehov gör att det inte går att räkna fram en schablonkostnad utan varje enhet måste kostnadsberäknas särskilt.

Dagens 44 tjänster i mottagningsköken bedöms vara tillräckligt totalt, men vissa mindre justeringar av personalstyrka kan lämpligen göras mellan skolorna inom nuvarande sammanlagda tid. Centralköket har 6.5 tjänster.

Driftskostnader efter ombyggnad ca 37 Mkr beräknat på 2008 års nivå varav personal på skolorna 15,8 Mkr, C- kök 3 Mkr..

Alternativ 2

Ca 3400 elever kan under läsåret 2010/2011 få skollunch genom tillagningskök om personal med matlagningskompetens finns. En förutsättning för att tillagningskök kan tas i bruk läsåret 2010-2011 är nyanställning och utbildning av personal.

De redan ombyggda mottagningsköken behöver i större eller mindre omfattning kompletteras.

Bergfoten, Krusboda, Njupkärr, Nyboda och Stimmet har sammanlagt ca 1600 elever. Köken kan fungera som tillagningskök med förstärkning av förråden samt med en mindre ombyggnation på Nyboda.

Beräknad investering 0,4 Mkr

Kumla och Tyresö med ca 1500 elever behöver mindre ombyggnation av förråd och dietkök, vilket beräknas kunna vara klart ht 2010.

Beräknad investering 1,3 Mkr

Fornudden med ca 300 elever är första prioritet av de skolor vars kök ännu inte renoverats överhuvudtaget. Ombyggnationen till tillagningskök beräknas kunna vara klart till/under vårterminen 2011.

Beräknad investering enligt rapporten 6,7 Mkr

Tillkommer kostnader för investeringar utanför köket 2,7 Mkr

8 Mkr är avsatt i budget 2010 för investering i ombyggnation av kökslokaler

Beräknade investeringar 2010/2011 totalt 11,1 Mkr

Personalbehov vid Alternativ 2

Om all skolkök blir tillagningskök behöver den samlade personalstyrkan i skolköken förstärkas med ca 8 tjänster pga. ökade arbetsuppgifter. De samlade lönekostnaderna blir högre i skolköken eftersom arbetsuppgifterna blir mer kvalificerade och även innefatta kompetens till ekonomisk uppföljning. Matlagningskompetens med kunskaper om recept, mängder och tillagningsmetoder kommer att behövas på varje enhet, även för tillagning av specialkost och dieter.

Centralkökets lönekostnader går bort när alla köken är tillagningskök, men under ombyggnadsfasen då Centralkökets verksamhet minskar och personal från de kök som är under ombyggnad vistas i centralköket, behövs en personalstyrka på 4-5 personer (varav 1 i administration) för att verksamheten ska fungera.

Två tjänster bör tillsättas i central kostadministration för att säkra en sammanhållen organisation med kontroll och uppföljning. Om detta saknas kan kvaliteten och kostnadsbilden variera mycket mellan enheterna.

Kostnads kalkyl ombyggnationer Alternativ 2

Kostnad ombyggnation inom alla kök	33,6 Mkr
Kostnad ny utrustning inom alla kök	9,6 Mkr
Totalt investeringar inom alla kök	43,2 Mk

Obs att kostnader för investeringar utanför köken tillkommer, kostnadsberäkningar ska vara klara till våren 2010. Kökens, och matsalarnas olika förutsättningar och rustningsbehov gör att det inte går att räkna fram en schablonkostnad utan varje enhet måste kostnadsberäknas särskilt.

Totala driftskostnader per år **35,4 Mkr**
beräknad på 2008 års kostnadsnivå, varav personal på skolorna 18,7 Mkr och central administration 1,2 Mkr.

Exempel Fornudden upprustning av mottagningskök, alternativ 1

Investeringar enligt rapporten	
Om- och tillbyggnad 147 m2,	4,41 Mkr
<u>Utrustning</u>	<u>1,46 Mkr</u>
Totalt ca	5,9 Mkr

Tillkommande för investeringar utanför köket	
Byggherre/konsultkostnader	0,6 Mkr
Fläktrum 15 m2	0,3 Mkr
Ventilation ca	1,0 Mkr
El-servis	0,25 Mkr
Styr- och övervakning	0,25 Mkr
<u>Värmeinstallation</u>	<u>0,25 Mkr</u>
Totalt ca	2,7 Mkr

Total investering Fornudden mottagningskök 8,6 Mkr

Exempel Fornudden ombyggnad till tillagningskök, alternativ 2

Investeringar enligt rapporten	
Om- och tillbyggnad 162 m2,	4,86 Mkr
<u>Utrustning</u>	<u>1,87 Mkr</u>
Totalt ca	6,7 Mkr
(Ökad personal 0,25 % tjänst)	
Tillkommande för investeringar utanför köket	
Byggherre/konsultkostnader	0,6 Mkr
Fläktrum 15 m2	0,3 Mkr
Ventilation ca	1,0 Mkr
El-servis	0,25 Mkr
Styr- och övervakning	0,25 Mkr
<u>Värmeinstallation</u>	<u>0,25 Mkr</u>
Totalt ca	2,7 Mkr

Total investering Fornudden tillagningskök 9,4 Mkr

Oktober 2009

Tyresö Kommun

Skolmåltidsverksamhet

Konsekvensanalys tillagningskök/mottagningskök

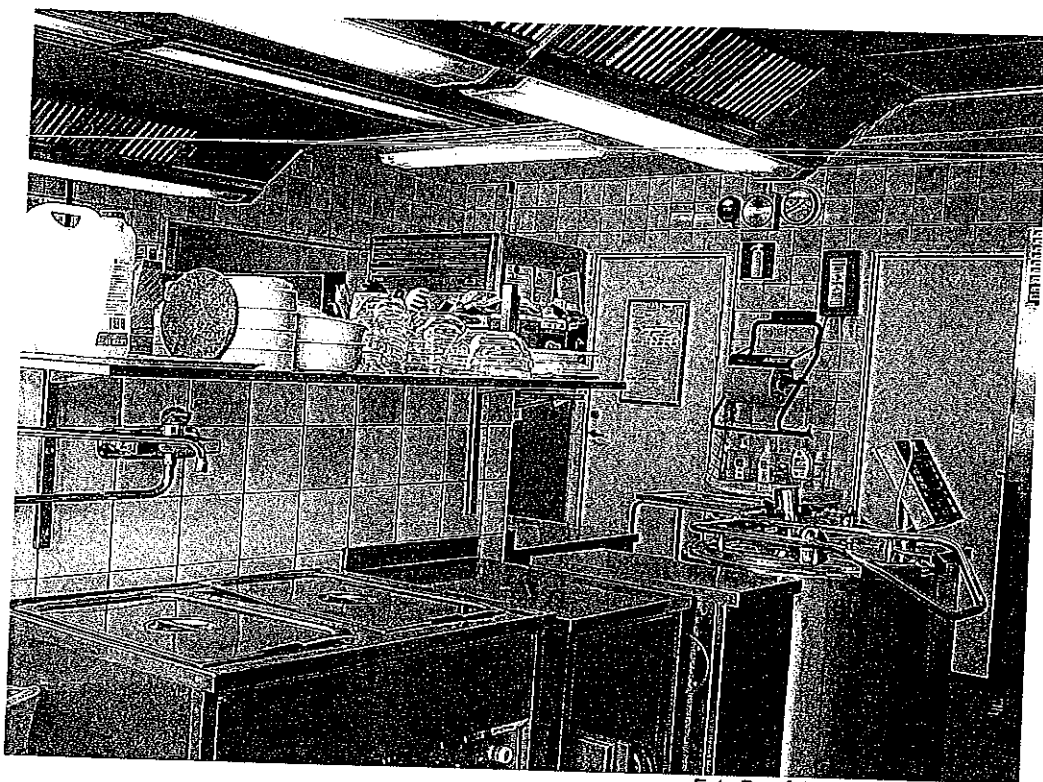


Foto Bergfotens kök ombyggt 2002

Erna Bakklund, Stäket konsult
Lars Lindstaf, Cedervall arkitekter

SAMMANFATTNING	2
UPPDRAGET	5
ALLMÄN BESKRIVNING AV NUVARANDE SKOLMÅLTIDSVERKSAMHET	6
MATSedel och LIVSmedel	6
MATLAGNINGSFÖRUTSÄTTNINGAR	7
BESKRIVNING KÖKSTYPER	8
ALTERNATIV NOLL, INGA FÖRÄNDRINGAR AV KÖKEN.....	9
TYRESÖ KÖK	9
PERSONAL.....	11
MÅLTIDSKOSTNADER	12
ALTERNATIV MODERNISERAT CENTRALKÖK OCH MOTTAGNINGSKÖK	14
TYRESÖ KÖK	14
PERSONAL.....	17
ALTERNATIV TILLAGNINGSKÖK	18
TYRESÖ KÖK	18
PERSONAL.....	21
KONSEKVENSANALYS	22
KÖKSLOKALER	22
ANALYS AV ALTERNATIV NOLL, INGA FÖRÄNDRINGAR	23
ANALYS AV ALTERNATIV MODERNISERAT CENTRALKÖK OCH MOTTAGNINGSKÖK	24
ANALYS AV ALTERNATIV TILLAGNINGSKÖK	26
DISKUSSION.....	27

Bilagor

- 1a Kalkyl mottagningskök byggnation och utrustning
- 1b Kalkyl tillagningskök byggnation och utrustning
- 2 Prioritering ombyggnation av kök och exempel med kalkyler
- 3.1 Dalskolan skiss mottagningskök
- 3.2 Dalskolan skiss tillagningskök
- 4.1 Fornudden skiss mottagningskök
- 4.2 Fornudden skiss tillagningskök
- 5.1 Fårdala skiss mottagningskök
- 5.2 Fårdala skiss tillagningskök
- 6.1 Hanviken skiss mottagningskök
- 6.2 Hanviken skiss tillagningskök
- 7 Kumla skola skiss tillagningskök
- 8 Nyboda tillagningskök
- 9.1 Sofieberg skiss mottagningskök
- 9.2 Sofieberg skiss tillagningskök
- 10.1 Strand skiss mottagningskök
- 10.2 Strand skiss tillagningskök
- 11 Tyresö skola skiss tillagningskök
- 12.1 Tyresö gymnasium skiss mottagningskök
- 12.2 Tyresö gymnasium skiss tillagningskök

Sammanfattning

Uppdraget

Kostekonom Erna Bakklund, Ståket Konsult, och arkitekt Lars Lindstaf, Cedervall arkitekter, har av Tyresö kommun fått i uppdrag att göra en konsekvensanalys av en övergång från mottagningskök till tillagningskök i Tyresös kommunala grundskolor och gymnasium.

Utredningen omfattar tre alternativ:

- inga förändringar av köken, noll-alternativ
- modernisering av centralkök och mottagningskök
- alla mottagningskök byggs om till tillagningskök och centralköket läggs ner

Allmän beskrivning av nuvarande skolmåltidsverksamhet

Tyresö kommun har ett centralkök som producerar och säljer kyld mat till 15 mottagningskök som köper skollunchens huvudkomponent från centralköket.

Huvudkomponenten tas emot och värms i skolornas mottagningskök.

Mottagningsköken beställer övriga varor från grossist och tillreder själva alla tillbehörsprodukter till lunch. Mottagningsköken sköter även alla inköp av livsmedel till frukost och mellanmål för fritidsbarn.

Totalt erbjöds skollunch under år 2008 i Tyresö kommun till 6 800 lunchgäster.

Utöver detta serveras 2170 mellanmål varje dag till barn i årsklassen 0-3. Även under sommarlov och jullov och andra lovdagar tillagas och serveras lunch och mellanmål i skolmåltidsköken till barn på fritidshem.

Matsedel och livsmedel

Tyresö centralkök har en fastställd terminsmatsedel och erbjuder två alternativa rätter till lunch.

Centralköket tillagar även huvudkomponent till alla diet- och specialkost till samtliga mottagningskök. Dessa kostar uppgår till ca 10 % av antalet luncher.

Matlagningsförutsättningar

I en del av skolorna är mottagningsköken om- och tillbyggda.

Standarden är god i de lokaler som är åtgärdade under de senaste åren. De flesta ombyggda köken bör utan större förändringar kunna tjäna som begränsade tillagningskök.

Måltidskostnader

Kostnader för måltidspersonal i mottagningsköken i gymnasieskolan, grundskolan, fritidsverksamhet och 6-årsverksamhet uppgick år 2008 till **14,0 Mkr**.

Kostnader för mat från centralköket uppgick till **12,8 Mkr**, varav summan för livsmedel **7,4 Mkr** och tillagning **5,4 Mkr** (inklusive personal, lokaler, transporter, etc.).

Mottagningsköken har enligt kostnadsutfall 2008 inhandlat livsmedel externt för **4,6 Mkr**.

Totalt uppgick kostnaderna i grundskola och gymnasium för mat och personal till **31,4 Mkr** (14,0 + 12,8 + 4,6) under år 2008.

Analys av alternativ Noll, inga förändringar

I detta alternativ sker ingen renovering, modernisering, ombyggnad eller andra förändringar i verksamheten.

Detta alternativ är inte realistiskt på sikt. Under en kortare period kan man senarelägga investeringar i köken. Men det sker på bekostnad av dålig arbetsmiljö med otrivsel och troligen högre sjukfrånvaro av personalen. Risk föreligger för lägre kvalitet på den serverade maten på grund av otillräcklig eller sliten utrustning och otillräckliga förråd. En uppenbar risk med detta alternativ är att SMOHF eller Arbetsmiljöverket stänger kök på grund av briser i hygien eller arbetsmiljö.

Totala driftskostnader per år **33,2 Mkr**

Analys av alternativ moderniserat Centralkök och Mottagningskök

Mottagningskök

Vissa mottagningskök behöver i större eller mindre omfattning byggas om för att klara hygieniska och arbetsmiljömässiga krav.

De nyligen ombyggda köken behöver ingen åtgärd:

Totalt behöver Mottagningsköken byggas om och ut för **28,3 Mkr** samt kompletteras med utrustning för **5,9 Mkr**.

Centralköket

När samtliga mottagningskök är ombyggda för att få mat från Centralköket behöver även Centralköket en ansiktslyftning.

Centralköket är i dag över 30 år gammalt. Centralköket är välhållt men behöver upprustning och renovering samt byte av försliten utrustning.

Detta till en uppskattad kostnad av **3,4 Mkr** omfattande kostnader för byte av utrustning samt ombyggnad till följd därav med **0,5 Mkr**.

Dessutom behövs renovering av ytskikt 500 m^2 á $5 \text{ tkr/m}^2 = 2,5 \text{ Mkr}$.

Total kostnad för ny utrustning och ombyggnad av centralköket: **6,4 Mkr** ($3,4+0,5+2,5$).

Totala driftskostnader per år **36,9 Mkr**

Analys av alternativ Tillagningskök

För att kunna fungera som tillagningskök utan leverans från Centralköket behöver de ännu inte ombyggda mottagningsköken byggas om för att klara den egna tillagningen. De redan ombyggda mottagningsköken behöver i större eller mindre omfattning kompletteras för att klara egen tillagning.

Totalt behöver köken byggas om och ut för **33,6 Mkr** samt kompletteras med ny utrustning för **9,6 Mkr**.

Totala driftskostnader per år **35,4 Mkr**

Diskussion

Måltidsverksamheten är som en stor atlantångare som inte kan göra en helomvändning snabbt utan behöver ett långsiktigt mål att sträva mot.

Det viktiga för kommunen är därför att besluta om en långsiktig strategi för sin måltidsverksamhet oavsett vilken väg man än väljer.

Analysen visar att skolmåltidsköken i Tyresö kommun kan ombildas till tillagningskök. Men skolorna kan även fortsätta med nuvarande modell med centralkök och mottagningskök.

Tillagningsalternativet kan bli något kostnadseffektivare än mottagningsalternativet på sikt, om adekvat organisation införs.

De mottagningskök som nu är ombyggda klarar inte av att leverera mat till andra enheter, utom möjligen ett mindre antal portioner till någon förskola i närheten.

Centralköket eller något utomstående kök måste därför leverera till icke ombyggda mottagningskök tills de är ombyggda och klarar sig själva.

Under alla omständigheter måste de enheter som inte ännu byggts om moderniseras som mottagningskök alternativt tillagningskök.

Om kommunen väljer att satsa på centralkök och mottagningskök kommer Centralköket, som fortfarande är i gott skick, om ett antal år att behöva ny utrustning och översyn.

Vill man knoppa av vissa enheter för att de ska börja tillaga sin egen mat kommer kostnaden för de portioner som lagas i centralköket att öka. Centralkök är effektivast när de nyttjas till hela sin kapacitet, driftskostnaden per portion ökar i takt med att antalet portioner minskar.

Förändringar i tillagning

Livsmedelsindustrin har tagit över en hel del av de förberedelsearbeten för matlagning som tidigare gjordes i Centralköket. Många flera livsmedel än tidigare kommer djupfrysas och förberedda.

Centralköket lagar alla dietkoster till barn med behov av avvikande kost.

Om mottagningsköken ska förvandlas till tillagningskök måste personalen som lagar mat där ha adekvat kunskap om dietkoster för att tillagningen ska kunna vara säker och rätt matgäst får rätt kost.

Livsmedelslagen ställer stora krav på lokaler och att säkra rutiner finns så att ingen kontamination och sammanblandning sker och man kan servera säker mat till sina matgäster.

Organisation

Om kommunen väljer att satsa på egen tillagning i skolorna måste man skapa en för verksamheten adekvat organisation.

Om produktionen av egen tillagad mat på skolorna ska kunna hålla en god kvalitet till en acceptabel kostnadsnivå behöver en central kostorganisation tillskapas för att kvalitetssäkra verksamheten och gör kontroller av inköp och ekonomi.

Genomförande

Kommunen har avsatta investeringsmedel för år 2010 omfattande 8 Mkr för köksombyggnader.

Exempel på genomförande av alternativet med tillagningskök

Som tillägg till uppdraget har konsekvenserna av genomförande av tillagningsköksalternativet över två, tre respektive fyra år utretts.

Dessa exempel redovisas i Bilaga 2.

Uppdraget

Kostekonom Erna Bakklund, Stäket Konsult, och arkitekt Lars Lindstaf, Cedervall arkitekter, har av Tyresö kommun fått i uppdrag att göra en konsekvensanalys av en övergång från mottagningskök till tillagningskök i Tyresös kommunala grundskolor och gymnasium.

I arbetet från Tyresö kommun har deltagit: från tekniska kontoret Björn Hellqvist och Mette Kjørstad och från skolan Marianne Wangenheim, Materialet är presenterat för SMOHF (Södertörns miljö och hälsoskydds förbund) för inhämtande av deras synpunkter

Utredningen omfattar tre alternativ:

- inga förändringar av köken, noll-alternativ
- modernisering av centralkök och mottagningskök
- alla mottagningskök byggs om till tillagningskök

I arbetet ingår:

- Inventering av alla kök.
- Förslag till lösningar med utrustningsbehov och kostnadskalkyler för att klara tillagning eller mottagning.
- Inventering av de ombyggda mottagningsköken samt bedömning av deras möjligheter att klara tillagning till den egna enheten.
- Personaldimensionering för två alternativ.
- Kostnadskalkyl för alternativen.

Syftet med översynen är att klargöra vilka åtgärder som behöver vidtagas för att få en väl fungerande köksverksamhet och klara lagstiftningskrav både vad gäller livsmedel, hygien och miljö samt att jämföra kostnader med nuvarande verksamhet utan förändringar.

I arbetet har ingått besök på varje skola och inventering av köksutrustningen för att få en uppfattning om nuläget i köken samt deras förutsättningar för förändringar. Kökspersonalen har tillfrågats om storleken på produktionen och serveringen.

Kommunen har många förskolor som tidigare fick kyld mat från centralköket, men som numera tillagar egen mat. Dessa kök ingår inte i denna översyn, men det föreligger troligen upprustningsbehov även där.

Förutsättningar för kalkyler

Kostnadsutfallet för år 2008 har använts som underlag.

I analyserna har använts en avskrivning på fastigheter på 30 år och 15 år för utrustning.

Rak ränta på 5% har använts i kalkylerna.

I kalkylkostnaderna för om- och tillbyggnad ingår inte utbyte eller uppgradering av VVS och elinstallation i kökslokaler eller oförutsedda problem i fastigheten.

Kostnaderna omfattar endast kök, ej matsal.

Personalkostnaderna i alla alternativ har beräknats på genomsnittslöner i Tyresö kommun med personalomkostnadspålägg på 41,52 %.

Dessa genomsnittliga lönekostnader har använts för att alla kalkyler ska kunna vara jämförbara.

Allmän beskrivning av nuvarande skolmåltidsverksamhet

Kommunstyrelseförvaltningen har ett centralkök som producerar och säljer kyld mat till 15 mottagningskök. ett av dessa mottagningskök tillhör Utvecklingsförvaltningen (gymnasieskolan) medan övriga finns på grundskolor inom Barn och Ungdomsförvaltningen. Skolorna köper skollunchens huvudkomponent från centralköket. Huvudkomponenten (t.ex. köttgryta, köttfärssås och fiskgratäng) tas emot och värms i skolornas mottagningskök.

Mottagningsköken beställer övriga varor från grossist och tillreder själva alla tillbehörsprodukter till lunch (t.ex. pasta/potatis/ris, färska grönsaker till salladsbord, etc.). Mottagningsköken sköter även alla inköp av livsmedel till frukost och mellanmål för fritidsbarn.

Totalt erbjöds skollunch under år 2008 i Tyresö kommun till 6 800 lunchgäster varav 5 468 grundskolebarn (antal inskrivna barn i kommunal grundskola) och ca 1340 gymnasieelever (antal inskrivna gymnasieelever). Antalet serverade luncher är lägre än antalet elever.

Utöver detta serveras 2170 mellanmål varje dag till barn i årsklassen 0-3 (antal inskrivna barn år 2008). Även under sommarlov och jullov och andra lov dagar (totalt ca 65 dagar/år) tillagas och serveras lunch och mellanmål i skolmåltidsköken till barn på fritidshem. Dessa dagar levereras ingen mat från centralköket, skolmåltidsköken sköter all tillagning.

Matsedel och livsmedel

Tyresö centralkök har en fastställd terminsmatsedel och erbjuder två alternativa rätter till lunch.

Centralköket tillagar även huvudkomponent till alla diet- och specialkost till samtliga mottagningskök. Dessa kostar uppgår till ca 10 % av antalet luncher. I denna grupp återfinns avvikande kost på grund av religion, vegetariska alternativ samt dieter till gäster som inte tål vissa livsmedel.

Alla mottagningskök i skolorna beställer lunch från centralköket.

Kommunen har central upphandling av livsmedel gemensamt med Haninge kommun. Centralköket och mottagningsköken på skolorna följer och gör avrop ifrån denna upphandling.

Till skollunch erbjuds två alternativa huvudrätter samt salladsbord, mjölk, smör och hårt bröd varje dag.

Centralköket tillagar vissa rätter som köttträtter, grytor, soppor, och såser från grunden.

Andra produkter som pannbiffar, köttbullar, pannkaka, pytt i panna och potatisbullar köps färdiga och skickas djupfrysta till mottagningsköken. Även fisk levereras djupfryst eller färsk till mottagningsköken och tillagas där, för att erhålla så god kvalitet som möjligt.

Mottagningsköken tillreder alla tillbehör till maten som råkostsallader, ris, pasta och potatis. Mottagningsköken färdigställer huvudrätterna antingen genom att uppvärma av centralköket tillagade rätter eller att steka råvaror från leverantör såsom djupfryst fisk eller färdiga rätter såsom köttbullar.

Matlagningsförutsättningar

I en del av skolorna är mottagningsköken om- och tillbyggda. Standarden är god i de lokaler som är åtgärdade under de senaste åren.

De ombyggda mottagningsköken har begränsade ytor, arbetsbänkar, förråd och tillagningsutrustning. (De är ju byggda som bra mottagningskök). De flesta har bra och rymliga diskrum och har renseri för rotfrukts- och grönsakshantering och de flesta ombyggda köken bör utan större förändringar kunna tjäna som begränsade tillagningskök.

För att kunna klara tillagning måste köken ha tillräckligt med tillagningsutrustning, i form av grytor och ugnar etc.

I köken måste finnas en avskild plats för specialkosttillverkning, vilken måste separeras från den övriga tillagningen. Detta för att ingen sammanblandning/kontaminering ska kunna ske. Köken måste också ha tillräckligt med förrådsutrymmen för kylda, frysta, och torra varor.

Med nuvarande utbud från industrin av förberedda råvaror, finns förutsättningar att kunna tillaga skollunch i ombyggda mottagningskök, med samma standard som maten som levereras från centralköket. Men varken centralköket eller skolmåltidsköken kommer att kunna tillaga vissa maträtter från grunden, på grund av att rätterna är så tids- och personalkrävande. Hemlagade köttbullar är exempel på en sådan rätt.

Vissa begränsningar i köken kommer det också att finnas för att kunna laga vissa rätter från grunden eftersom det saknas beredningsbänkar och möjlighet att skilja mellan olika råvaror i hanteringen.

På grund av att förråden är små måste man köpa hem varor oftare.

Dock finns möjlighet att mottagningsköken kan fungera för att tillaga lunch på ett tillfredställande sätt med vissa förändringar i utrustning och lokaler. Redan i dag gör ju mottagningsköken en stor del av måltidstillverkningen.

Vad som behövs är att all personal, som i så fall ska ansvara för egen tillagning, får en grundlig utbildning för den förändrade verksamheten.

En mycket viktig del är tillagning av specialkost och dieter.

Mycket viktigt är även kunskap i produktion med recept, mängder och tillagningsmetoder samt ekonomisk uppföljning.

Dessutom måste personaltätheten ökas eftersom arbetsuppgifterna blir flera

Beskrivning kökstyper

Mottagningskök kyld mat

- Mottager färdiglagade kylda eller frysta maträtter, slutbereder och serverar måltider.
- Mottager oftast kyld eller fryst huvudkomponent från centralkök eller leverantör för uppvärmning.
- Kokning av potatis, ris, pasta, potatismos, soppor etc. samt beredning av råkost.
- Förrådshåller tillbehör och förbrukningsartiklar.
- Köket har tillräckliga resurser för hantering av kylda och frysta komponenter, förrådshållning och uppvärmningsanordning. Utrustning för kokning/upphettning av soppor, såser, potatis, pasta samt beredning av råkost ska finnas.

Tillagningskök

- Tillagningskök har kapacitet att tillaga mat utifrån råvaror.
- Får egna leveranser från utomstående leverantörer/grossister.
- Lagerhåller, bereder, tillagar och serverar mat till den egna enheten.
- Tillagningsköket karakteriseras av att det är fristående från andra kök och har därför tillräckligt med ytor för varuhantering och förrådshållning, beredning och produktion.
- Maskinerna liksom lokalerna är anpassade till den egna produktionen.

Alternativ Noll, Inga förändringar av köken

Tyresö kök

Under en följd av år har Tyresö kommun byggt om och renoverat flera av mottagningsköken så att dessa har god standard. Men ett antal kök återstår att bygga om och modernisera.

Nedan redovisas kort statusen i köken:

Bergfotens skola

Bergfotens skola har 261 elever i årskurserna 0-5 och mottagningsköket levererar även mat till 30 barn i förskolan. I matsalen serveras även frukost och mellanmål till eleverna.

Köket är ombyggt och av god standard.

Dalskolan

Dalskolan har 331 elever i årskurserna 6-9.

Dalskolans kök är mycket trångt. Köket är slitet och saknar förråd, varumottagning och personalutrymmen. Köket är tungarbetat och svårt att hålla rent.

Forellskolan

Forellskolan har 360 elever i årskurserna 6-9.

Forellskolan har tidigare varit tillagningskök. Köket är ombyggt till mottagningskök. Mottagningsköket är trångt och har felaktiga flöden. Diskrummet ligger i anslutning till varumottagningen. Man måste passera genom hela köket med transport av smutsig och ren disk för att komma till diskrummet. Köket är slitet i ytsikt. Köket är tungarbetat. Outnyttjade utrymmen finns i anslutning till kök och matsal.

Fornuddens skola

Fornuddens skola har 292 elever i årsklasserna 0-5.

I matsalen servers även mellanmål till eleverna

Fornuddens kök är gammalt och slitet och svårt att hålla rent. Köket är litet, saknar renseri, arbetsbänkar, förråd, varumottagning. Kökets flöden är felaktiga.

Fårdala skola

Fårdala skola har 246 elever i årskurserna 0-5. I matsalen serveras även mellanmål till eleverna.

Köket är litet och trångt och saknar arbetsytor, arbetsbänkar, renseri, förråd och varuintagning. Köket är tungarbetat. Diskrummet är mycket trångt.

Köket saknar varuintag.

Hanvikens skola

Hanvikens skola har 377 elever i årsklasserna 0-5.

I matsalen serveras även frukost och mellanmål till eleverna.

Köket har för liten yta och är mycket trångt. Köket saknar renseri, kokgrytor, plats för diettillagning, alla sorters förråd, varumottagning och arbetsbänkar.

Omklädningsrummet ligger en trappa upp.

Krusboda skola

Krusboda skola har 353 elever i årskurserna 0-5.

I mottagningsköket tillagas även mat till förskolan Ballongen som ligger i närheten.

Köket är ombyggt och mycket bra.

Kumla skola

Kumla skola har 813 elever i årsklasserna 0-9.

Köket är ombyggt men ganska trångt.

Köket har ett mycket stort och bra diskrum.

Njupkärrs skola

Njupkärrs skola har 296 elever i årskurserna 0-5.

Köket levererar även lunch till 50 förskolebarn

Köket är bra och nyligen ombyggt.

Nyboda skola

Nyboda skola har 364 elever i årsklasserna 4-9.

Köket är nyombyggt och har god standard.

Sofiebergsskolan

Sofiebergsskolan har 161 elever i årskurserna 0-5.

Köket är litet och trångt.

Köket saknar renseri, förråd och arbetsbänkar.

Stimmets skola

Stimmets skola har 243 elever i årskurserna 0-5.

Köket är mycket bra och ombyggt.

Strandskolan

Strandskolan har 549 elever i årsklasserna 0-9

Köket saknar ytor, renseri, förråd, arbetsbänkar, dietplats. Kökets flöden är felaktiga.

Köket saknar renseri och grovdisken är felplacerad.

Tyresö skola

Tyresö skola har 662 elever i årskurserna 0-9.

Köket är nyligen ombyggt. Köket är litet men välplanerat, och har små förråd.

Tyresö gymnasium

Tyresö gymnasium har ca 1340 inskrivna elever.

Köket är slitet och mycket trångt. Alla förråd är otillräckliga.

Matsalen har felaktiga flöden för elever och personal vilket kan medföra krockar.

Centralköket

Centralköket är över 30 år men väl underhållet. All utrustning fungerar. Vissa ytskikt är slitna.

Personal

Mottagningskök

Arbetsuppgifterna i måltidsverksamheten skiftar på de olika skolenheterna. Gymnasieskolan och högstadieskolor serverar endast skollunch. Alla låg- och mellanstadieskolor serverar mellanmål och vissa serverar även frukost. Tre skolor, Bergfoten, Krusboda och Njupkärr, tillagar och levererar även mat till en förskola i närheten.

På de flesta enheter städar kökspersonalen kök och matsal och ibland även andra utrymmen. I vissa skolor tvättar och stryker även kökspersonalen sina skyddskläder, medan andra skickar dem till tvätteri.

En del husmödrar konterar sina fakturor.

Dessa förhållanden gör att arbetstiden ser olika ut på de olika enheterna. Över lag förefaller arbetstiden vara anpassad till arbetsuppgifterna.

På vissa enheter kan arbetstiden synas vara knappt tilltagen och på andra något mera generös, men det handlar om skillnader inom behovet av den totala arbetstiden.

Sammantaget omfattar mottagningskökens personalstat motsvarande 44 heltidstjänster.

1,6 tjänster är anställda på lönebidrag och behövs för att verksamheten ska fungera.

Genomsnittskostnaden för måltidspersonal i mottagningsköken per år är 338 880 kr

Genomsnittskostnaden för kokerska/husmor i mottagningsköken per år är 379 100 kr

Nuvarande personaldimensionering i skolor med mottagningskök

Enhet	Ant elev	Frukost	Mellanmål	Nuvarande tim/dag
Bergfoten	300	55	190	22,5
Dalskolan	331			18
Forellskolan	370			22,75
Fornudden	292		196	22,75
Fårdala	246		172	18,5
Hanviken	377	20	254	22,5
Krusboda	353	20	234	21,5
Kumla	813		212	30,5
Njupkärr	342	15	199	23
Nyboda	364			23,5
Sofieberg	161		109	12
Stimmet	243	50	159	21,25
Strand	549		210	23,5
Tyresö	662		247	28,5
Tyresö Gym	1300			42

352,75

Antal tjänster:

44

Centralköket

I centralköket tjänstgör fem personer i produktionen. En person med semesteranställning arbetar heltid, två personer med upphållslön arbetar heltid och två personer med upphållslön arbetar 0,75 procent.
Två personer med semesteranställning arbetar heltid med administrativa uppgifter.

Genomsnittskostnaden för kokerska per år är 405 400 kr

Genomsnittskostnaden för biträden per år är 345 640 kr

Totalt finns 6.50 tjänster i centralköket.

Måltidskostnader

För att få en ungefärlig bild på vad skollunchen kostar i Tyresö kommun har kostnadsutfallet för år 2008 använts som underlag, beroende på att det täcker ett helt kalenderår.

Elevantalet i grundskolan år 2008 var i snitt 5468 elever/dag.

Antalet dagar som skollunch serverades var 181 enligt uppgift från centralköket.

Vissa skolor serverar även frukost och mellanmål till fritidsbarn. Dessa barn äter lunch även under skolans lov dagar. Under sommaren har fritidsverksamheten öppet på vissa ställen.

Hur många barn som äter lunch i skolan samt hur många som äter frukost och mellanmål under skoltid är svårt att få en riktig bild av. Det finns ingen tillgänglig användbar statistik. Det som finns tillgängligt är antalet dagar som skollunch serveras samt antalet inskrivna barn i skolan.

Antalet inskrivna barn i fritidsverksamhet finns, men inte heller här finns statistik på hur många barn som äter frukost och mellanmål och dessutom lunch under lov dagar. Detta gör att det inte går att få en rättvisande bild på vad portionerna verkligen kostar. En grov uppskattning kan göras men kan inte tas som intäkt för att den är rättvis.

Frånvaron skiljer sig mellan skolorna och hur många som besöker matsalen är därför okänt.

Kostnader för måltidspersonal i mottagningsköken i gymnasieskolan, grundskolan, fritidsverksamhet och 6-årsverksamhet uppgick år 2008 till **14,0 Mkr**.

Kostnader för mat från centralköket uppgick till **12,8 Mkr**, varav summan för livsmedel **7,4 Mkr** och tillagning **5,4 Mkr** (inklusive personal, lokaler, transporter, etc.).

Den totala kostnaden för livsmedel i mottagningsköken (inklusive tillagningskostnaden i centralköket) var **17,4 Mkr** (**12,0 Mkr** exklusive tillagningskostnaden i centralköket).

Mottagningsköken har enligt kostnadsutfall 2008 inhandlat livsmedel externt för **4,6 Mkr** (12,0-7,4).

Totalt uppgick kostnaderna i grundskola och gymnasium för mat och personal till **31,4 Mkr** (14,0 + 17,4) under år 2008.

Vid de försök som gjorts för att bilda sig en god (dock ej en tillförlitlig) uppfattning om de olika enheternas portionskostnader visar det sig att kostnaderna skiljer sig

väsentligt mellan de olika enheterna. De uppskattade portionskostnaderna måste ses som grova mått och får inte tas som absolut sanning.

Vad som dock kan konstateras är att livsmedelskostnaderna har en spridning på ca 8 kronor, mellan ca 8 kronor - ca 16 kronor per portion, räknat på antalet inskrivna barn.

En uppskattning av genomsnittlig rimlig råvarukostnad för 2008 per skollunch skulle kunna vara 9 kronor i grundskolan.

Personalkostnaderna för tillagning och mottagning varierar mellan ca 12 kr – 25 kr per portion.

Personalkostnaderna för enbart arbetet i mottagningskolorna varierar mellan ca 8 kr - 20 kr per portion.

Den totala kostnaden för måltiden inklusive livsmedel, tillagningskostnader för centralköket, övriga livsmedel, serveringspersonal i mottagningsköket har spridning mellan 20 - 35 kronor per portion.

Av dessa kostnader ligger livsmedelskostnaden från centralköket på ca 5 - 7 kronor.

Personalkostnaderna från centralköket ligger på 4,5 - 5 kr per levererad portion.

Kostnaderna för centralköket blir omkring 11 kronor per levererad portion baserat på antalet inskrivna elever

Den verkliga kostnaden för en gymnasielunch under år 2008 var 13,28 kr för livsmedel och 21,17 kr för personal, totalt för livsmedel och personal 34,45 kr. På gymnasiet serverades 135 738 portioner under 2008 d.v.s. i genomsnitt 800 ätande per dag. Lunch serverades under 170 dagar.

Slutsatser som kan dras av denna ofullständiga beräkning är att:

- kostnadsspridningen är för stor
- bättre kostnadsuppföljning behövs
- säkrare statistikunderlag behövs för att kunna få fram tillförlitliga uppgifter

Statistikunderlaget/materialet är dock tillräckligt för att kunna dra slutsatsen att det finns pengar att spara genom bättre uppföljning och styrning av måltidsverksamheten ute på de olika enheterna. Centralköket visar en enhetlig kostnadsnivå.

Alternativ moderniserat Centralkök och Mottagningskök

Tyresö kök

Under en följd av år har Tyresö kommun byggt om och renoverat flera av mottagningsköken så att dessa har god standard. Men ett antal kök återstår fortfarande att bygga om och renovera.

Nedan redovisas kort de åtgärder som behövs för att få modernisera mottagningsköken.

Bergfotens skola

Bergfotens skola har 261 elever i årskurserna 0-5 och mottagningsköket levererar även mat till 30 barn i förskolan.

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard.
Ingen åtgärd behövs.

Dalskolan

Dalskolan har 331 elever i årskurserna 6-9.

Mottagningskök

Dalskolans kök är mycket slitet och behöver byggas ut och om.
Köket bedöms behöva en total yta på 160 m²
Skiss Mottagningskök se *Bilaga 3.1*

Forellskolan

Forellskolan har 360 elever i årskurserna 6-9.

Eftersom det finns diskussioner på förändringar av lokalisering av Forellskolan har inte skolans kök studerats noggrant.

Dock kan konstateras att det inom nuvarande lokaler finns utrymme för att bygga om köket, till mottagningskök.

Fornuddens skola

Fornuddens skola har 292 elever i årsklasserna 0-5.

Mottagningskök

Köket behöver byggas ut och om, även för att kunna fungera som mottagningskök.
Köket bedöms behöva ett ytillskott på 55 m² som mottagningskök.
Skiss Mottagningskök se *Bilaga 4.1*

Fårdala skola

Fårdala skola har 246 elever i årskurserna 0-5.

Mottagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 50 m² som mottagningskök samt delvis ny utrustning.
Skiss Mottagningskök se *Bilaga 5.1*

Hanvikens skola

Hanvikens skola har 377 elever i årsklasserna 0-5.

Mottagningskök

Köket behöver byggas ut och om, även för att kunna fungera som mottagningskök
Köket behöver också delvis ny utrustning.
Köket bedöms behöva ett ytillskott på 52 m² som mottagningskök.
Skiss Mottagningskök se *Bilaga 6.1*

Krusboda skola

Krusboda skola har 353 elever i årskurserna 0-5.

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard.
Ingen åtgärd behövs.

Kumla skola

Kumla skola har 813 elever i årsklasserna 0-9.

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard.
Ingen åtgärd behövs.

Njupkärrs skola

Njupkärrs skola har 296 elever i årskurserna 0-5.

Köket levererar även lunch till 50 förskolebarn

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard.
Ingen åtgärd behövs.

Nyboda skola

Nyboda skola har 364 elever i årsklasserna 4-9.

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard. Ingen åtgärd behövs.

Sofiebergsskolan

Sofiebergsskolan har 161 elever i årskurserna 0-5.

Mottagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 15 m² som mottagningskök samt delvis ny utrustning.

Skiss Mottagningskök se *Bilaga 9.1*

Stimmets skola

Stimmets skola har 243 elever i årskurserna 0-5.

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard.
Ingen åtgärd behövs.

Strandskolan

Strandskolan har 549 elever i årsklasserna 0-9

Mottagningskök

Köket måste byggas om även för att kunna fungera som bra mottagningskök.
Köket bedöms behöva ett ytillskott på 70 m² som mottagningskök
Skiss Mottagningskök se *Bilaga 10.1*

Tyresö skola

Tyresö skola har 662 elever i årskurserna 0-9.

Mottagningskök

Köket är nyombyggt och har god standard.

Ingen åtgärd

Tyresö gymnasium

Tyresö gymnasium har ca 1340 inskrivna elever.

Mottagningskök

Köket bedöms behöva ett yttillskott på 48 m² som mottagningskök samt ny utrustning.

Skiss Mottagningskök se *Bilaga 12.1*

Centralköket

När samtliga mottagningskök är ombyggda för att få mat från Centralköket behöver även Centralköket en ansiktslyftning.

Centralköket är i dag över 30 år gammalt. Centralköket är välhållet men behöver upprustning och renovering samt byte av försliten utrustning.

Personal

Måltidspersonalens arbetsuppgifter omfattar mottagning och upphettning av från centralkök levererad mat, kokning av potatis, pasta och ris samt beredning av råkost. Dessutom ingår servering av frukost, lunch och mellanmål samt diskning och städning.

Personaldimensionering

Gäller befintliga mottagningskök behålls enligt nuvarande modell

Enhet	Ant elev	Frukost	Mellanm	Nuv- M tim/dag
Bergfoten	300	55	190	22,5
Dalskolan	331			18
Forellskolan	370			22,75
Fornudden	292		196	22,75
Fårdala	246		172	18,5
Hanviken	377	20	254	22,5
Krusboda	353	20	234	21,5
Kumla	813		212	30,5
Njupkärr	342		199	23
Nyboda	364			23,5
Sofieberg	161		109	12
Stimmet	243	50	159	21,25
Strand	549		210	23,5
Tyresö	662		247	28,5
Tyresö Gym	1300			42

352,75

Antal tjänster

44

Nuvarande personaldimensionering har behållits. Om mottagningsköken behålls bedöms nuvarande antal personal vara tillräcklig totalt, men med vissa justeringar mellan skolorna. Vissa mindre justeringar borde åtgärdas inom nuvarande sammanlagda tid.

Centralköket

I centralköket tjänstgör fem personer i produktionen. En person med semesteranställning arbetar heltid, två personer med upphållslön arbetar heltid och två personer med upphållslön arbetar 0,75 procent. Två personer med semesteranställning arbetar heltid med administrativa uppgifter. Totalt 6.50 tjänster i centralköket.

Alternativ Tillagningskök

Tyresö kök

Nedan redovisas kort de åtgärder som behövs för att bygga om mottagningsköken till tillagningskök.

Bergfotens skola

Bergfotens skola har 261 elever i årskurserna 0-5 och mottagningsköket levererar även mat till 30 barn i förskolan.

Tillagningskök

För att kunna klara tillagning behöver köket kompletteras med 2 frysskåp som placeras i varuintag och ett högskåp för linne som kan placeras i matsalen.

Dalskolan

Dalskolan har 331 elever i årskurserna 6-9.

Tillagningskök

Dalskolans kök är mycket slitet och behöver byggas ut och om.

Köket bedöms behöva en total yta på 160 m² som tillagningskök.

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 3.2*

Forellskolan

Forellskolan har 360 elever i årskurserna 6-9.

Eftersom det finns diskussioner på förändringar av lokalisering av Forellskolan har inte skolans kök studerats noggrant.

Dock kan konstateras att det inom nuvarande lokaler finns utrymme för att bygga om köket, till tillagningskök.

Fornuddens skola

Fornuddens skola har 292 elever i årsklasserna 0-5.

Tillagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 70 m² som tillagningskök samt ny köksutrustning.

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 4.2*

Fårdala skola

Fårdala skola har 246 elever i årskurserna 0-5.

Tillagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 81 m² som tillagningskök samt delvis ny utrustning

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 5.2*

Hanvikens skola

Hanvikens skola har 377 elever i årsklasserna 0-5.

Tillagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 65 m² som tillagningskök samt delvis ny köksutrustning.

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 6.2*

Krusboda skola

Krusboda skola har 353 elever i årskurserna 0-5.

I mottagningsköket tillagas även mat till förskolan som ligger i närheten.

Tillagningskök

Köket kan klara tillagning utan någon komplettering.

Kumla skola

Kumla skola har 813 elever i årsklasserna 0-9.

Tillagningskök

För att kunna klara tillagning behöver viss omdisponering av lokalerna göras.

Torrfförråd och expedition omdisponeras. Kyl och frys behöver förstärkas.

Mobil förvaring för rostfritt gods ordnas.

Köket är trångt och det kommer att krävas god organisation för att köket ska kunna fungera som tillagningskök då elevantalet är stort.

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 7*

Njupkärrs skola

Njupkärrs skola har 296 elever i årskurserna 0-5.

Tillagningskök

Köket klarar tillagning i nuvarande skick.

Köket behöver kompletteras med ett kyl/frys-skåp som placeras i köket.

Nyboda skola

Nyboda skola har 364 elever i årsklasserna 4-9.

Tillagningskök

Köket har förutsättningar att klara egen produktion.

Ombyggnation 8 m²

Köket måste kompletteras med ett frysskåp.

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 8*

Sofiebergskolan

Sofiebergsskolan har 161 elever i årskurserna 0-5.

Tillagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 15 m² som tillagningskök samt delvis ny utrustning

Skiss Tillagningskök se *Bilaga 9.2*

Stimmets skola

Stimmets skola har 243 elever i årskurserna 0-5.

Köket är ombyggt.

Tillagningskök

Köket kan fungera som tillagningskök om det kompletteras med ett extra frysskåp som placeras i köket.

Strandskolan

Strandskolan har 549 elever i årsklasserna 0-9

Tillagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 70 m² som tillagningskök.

Flödet i köket behöver omorganiseras med ett renseri och grovdisken bör flyttas. Dessutom behövs en utökning av förråd. Nuvarande servering tas i anspråk och matsalen utökas. Skiss Tillagningskök se *Bilaga 10.2*

Tyresö skola

Tyresö skola har 662 elever i årskurserna 0-9.

Tillagningskök

För att kunna att klara tillagning behöver köket byggas ut med varuintag och förråd. Dieten flyttas till nuvarande torrförråd. Skiss Tillagningskök se *Bilaga 11*

Tyresö gymnasium

Tyresö gymnasium har ca 1340 inskrivna elever.

Tillagningskök

Köket bedöms behöva ett ytillskott på 103 m² som tillagningskök samt ny utrustning. Skiss Tillagningskök se *Bilaga 12.2*

Personal

Måltidspersonalens arbetsuppgifter omfattar beställning av råvaror, tillagning och servering av frukost, lunch och mellanmål samt diskning och städning.

Personaldimensionering

Gäller befintliga mottagningskök samt förslag för tillagningskök

Enhet	Ant.	Antal	Antal	M-kök	Tillägg	T- kök
	elever	Frukost	Mellan mål	tim/dag	TimDag	tim/dag
Bergfoten	300	55	190	22,5	4,5	27
Dalskolan	331			18	6	24
Forellskolan	370			22,75	3,25	26
Fornudden	292		196	22,75	2,25	25
Fårdala	246		172	18,5	5,5	24
Hanviken	377	20	254	22,5	4,5	27
Krusboda	353	20	234	21,5	5,5	27
Kumla	813		212	30,5	7,5	38
Njupkärr	342		199	23	4	27
Nyboda	364			23,5	1,5	25
Sofieberg	161		109	12	0	12
Stimmet	243	50	159	21,25	2,75	24
Strand	549		210	23,5	4,5	28
Tyresö	662		247	28,5	7,5	36
Tyresö Gym	1300			42	6	48
				352,75		418
Antal tjänster				44	8	52

För tillagningsalternativet bedöms att personalstaten behöver förstärkas med ca 8 tjänster. På varje enhet måste finnas matlagningskompetens. Kompetens måste även finnas för att kunna producera specialkost.

Något högre lönekostnader beräknas i tillagningsalternativet jämfört med mottagningsalternativet. Den kostnadsjämförelse som presenteras är fiktiv. I verkligheten är kostnaderna högre på grund av att köken måste ha vikarier under sjukdom, semester och ledigheter, vilket gäller i båda alternativen. Som kostnadsjämförelse mellan alternativen kan dessa beräkningar dock tjäna som grund.

Konsekvensanalys

Utredningen omfattar tre alternativ:

- nuvarande skolmåltidsverksamhet utan förändringar Noll-alternativ
- alla skolorna fortsätter enligt nuvarande modell med modernisering av centralkök och mottagningskök
- alla skolor får tillagningskök och centralköket läggs ned

Syftet med översynen är att klargöra vilka åtgärder som behöver vidtagas för att få en väl fungerande köksverksamhet och klara lagstiftningskrav både vad gäller livsmedel, hygien och miljö samt jämföra kostnaderna med nuvarande verksamhet utan förändringar.

I analyserna har räknats med en avskrivning på fastigheter på 30 år och 15 år för utrustning. Rak ränta på 5% har använts i kalkylerna.

I kalkylkostnaderna för om och tillbyggnad ingår inte utbyte eller uppgradering av VVS och elinstallation i kökslokaler d.v.s. kostnader för åtgärder i befintliga eller nya teknikutrymmen ingår inte. Ej heller för oförutsedda kostnader som kan uppstå i byggnaderna. Kostnaderna omfattar endast kök, inga kostnader har beräknats för uppsnyggning eller utrustning av matsalar.

Personalkostnaderna i alla alternativ har beräknats på genomsnittslöner i Tyresö kommun med personalomkostnadspålägg på 41,52 %.

Personalkostnaderna för köksbiträden i skolmåltidsverksamheten blir motsvarande 338 880 kr/år.

För Kokerska/husmor på mottagningskök har beräknats på motsvarande sätt genomsnittskostnad 379 100 kr/år.

För nya kokerskor/kockar som behöver anställas i tillagningsalternativet har genomsnittskostnaden för kokerskor i centralköket använts motsvarande 405 400 kr/år.

Dessa genomsnittliga lönekostnader har använts för att alla kalkyler ska kunna vara jämförbara.

För att klara omställning från mottagning till tillagning på samtliga enheter behövs administrativa och organisatoriska insatser, vilket har beräknats till två heltidstjänster. För dessa två administrativa tjänsterna på central nivå i tillagningsalternativet har lönekostnaden beräknats till 600 000 Kr/år per tjänst.

Kökslokaler

Under en följd av år har Tyresö kommun byggt om och renoverat flera av mottagningsköken så att dessa har god standard. Men ett antal återstår fortfarande att bygga om och renovera.

Nedan redovisas kort de åtgärder som behövs i två av utredningsalternativen.

Kalkyler för mottagningskök redovisas i *Bilaga 1a*

Kalkyler för tillagningskök redovisas i *Bilaga 1b*

Analys av alternativ Noll, inga förändringar

I detta alternativ sker ingen renovering, modernisering, ombyggnad eller andra förändringar i verksamheten. Räntekostnader för åtgärder blir noll så länge ingen akutåtgärd behövs.

Men den dag man måste förändra köken motsvarar investeringskostnaderna på varje kök den kalkylerade kostnaden som beräknats för alternativ Centralkök och Mottagningskök.

Denna kalkyl bygger på samma personalkostnader som de två andra för att alternativen ska kunna vara jämförbara, d.v.s. använder inte det verkliga kostnadsutfallet för år 2008.

Detta alternativ är inte realistiskt på sikt. Under en kortare period kan man senarelägga investeringar i köken. Men det sker på bekostnad av dålig arbetsmiljö med otrivsel och troligen högre sjukfrånvaro av personalen. Risk för lägre kvalitet på den serverade maten på grund av otillräcklig eller sliten utrustning och otillräckliga förråd.

Att inte åtgärda bristerna innebär en uppenbar risk för myndighetskrav, det vill säga att SMOHF eller Arbetsmiljöverket stänger kök på grund av briser i hygien eller arbetsmiljö.

Personalkostnad för mottagningskök per år

15 tjänster kokerska/husmor å	379 100 kr = 5,7 Mkr
29 tjänster mottagningsbiträden å	338 880 kr = <u>9,8 Mkr</u>
Summa:	15,5 Mkr

Den administrativa ledningen för måltidsverksamheten i mottagningsköken ligger inbyggt i de olika skolornas administration.

Till detta tillkommer en central tjänst på 50 %.

I Centralkökets kostnader finns inbakat en administrativ ledning på 2,0 tjänster.

Driftskostnader för Noll- alternativet centralkök och mottagningskök per år

Totala kostnader livsmedel inkl C-kök:	17,4 Mkr
Personalkostnader mottagningskök:	15,5 Mkr
Central administration:	<u>0,3 Mkr</u>
Totala driftskostnader	33,2 Mkr

Analys av alternativ moderniserat Centralkök och Mottagningskök

Mottagningskök

Vissa mottagningskök behöver i större eller mindre omfattning byggas om för att klara hygieniska och arbetsmiljömässiga krav.

De nyligen ombyggda köken behöver ingen åtgärd:

Bergfoten, Krusboda, Kumla, Njupkärr, Nyboda, Tyresö skola och Stimmets skola.

Dessa skolor har kök av god standard.

Men övriga behöver om och tillbyggnad samt ny utrustning av större eller mindre omfattning.

De kök som återstår att bygga om och till är: Dalskolan, Fornudden, Fårdala, Hanviken, Strand, Sofieberg samt Tyresö gymnasium.(Forellen)

Totalt behöver mottagningsköken byggas om och ut för **28,3 Mkr** samt kompletteras med utrustning för **5,9 Mkr**. *Se Bilaga 1a*

Total kostnad för ny utrustning och ombyggnation av mottagningskök **34,2 Mkr** (28,3+5,9)

Kostnader för räntor och avskrivning av nya investeringar i mottagningskök:

Räntor ombyggnad:	$28,3 \text{ Mkr} \times 5\% = 1,4 \text{ Mkr}$
Räntor ny utrustning:	$5,9 \text{ Mkr} \times 5\% = 0,3 \text{ Mkr}$
	Summa 1,7 Mkr

Avskrivning ombyggnad:	$28,3 \text{ Mkr} \div 30 \text{ år} = 0,9 \text{ Mkr}$
Avskrivning ny utrustning	$5,9 \text{ Mkr} \div 15 \text{ år} = 0,4 \text{ Mkr}$
	Summa 1,3 Mkr

Centralköket

När samtliga mottagningskök är ombyggda för att få mat från Centralköket behöver även Centralköket en ansiktslyftning.

Centralköket är i dag över 30 år gammalt. Centralköket är välhållt men behöver upprustning och renovering samt byte av försliten utrustning.

Detta till en uppskattad kostnad av **3,4 Mkr** omfattande kostnader för byte av utrustning samt ombyggnad till följd därav med **0,5 Mkr**.

Dessutom behövs renovering av ytskikt $500 \text{ m}^2 \text{ á } 5 \text{ tkr/m}^2 = 2,5 \text{ Mkr}$.

Total kostnad för ny utrustning och ombyggnad av centralköket: **6,4 Mkr**. (3,4 + 0,5 + 2,5)

Kostnader för räntor och avskrivning av nya investeringar i Centralköket:

Räntor:	$6,4 \text{ Mkr} \times 5\% = 0,3 \text{ Mkr}$
Avskrivning:	$6,4 \text{ Mkr} \div 15 \text{ år} = 0,4 \text{ Mkr}$

Totalt för alternativet moderniserat centralkök och mottagningskök en investeringskostnad på: 40,6 Mkr (34,2+6,4)

Personalkostnad för mottagningskök per år

15 tjänster kokerska/husmor å	379 100 kr = 5,7 Mkr
29 tjänster mottagningsbiträden å	338 880 kr = <u>9,8 Mkr</u>
Summa:	15,5 Mkr

Den administrativa ledningen för måltidsverksamheten i mottagningsköken ligger inbyggt i de olika skolornas administration.

Till detta tillkommer en central tjänst på 50 %.

I Centralkökets kostnader finns inbakat en administrativ ledning på 2,0 tjänster.

Driftskostnader för alternativet moderniserat centralkök och mottagningskök per år

Totala kostnader livsmedel inkl C-kök:	17,4 Mkr
Personalkostnader mottagningskök:	15,5 Mkr
Central administration:	<u>0,3 Mkr</u>
Delsumma driftskostnader	33,2 Mkr
Räntor mottagningskök	1,7 Mkr
Avskrivning mottagningskök	1,3 Mkr
Räntor centralkök	0,3 Mkr
Avskrivning centralkök	<u>0,4 Mkr</u>
Totalt driftskostnader	36,9 Mkr

Analys av alternativ Tillagningskök

För att kunna fungera som tillagningskök utan leverans från Centralköket behöver de ännu inte ombyggda mottagningsköken byggas om för att klara den egna tillagningen. De redan ombyggda mottagningsköken behöver i större eller mindre omfattning kompletteras för att klara egen tillagning.

Totalt behöver köken byggas om och ut för **33,6 Mkr** samt kompletteras med ny utrustning för **9,6 Mkr**. Se Bilaga 1b

Totalt alternativet tillagningskök en investeringskostnad på: 43,2 Mkr
(33,6 +9,6).

Kostnader för räntor och avskrivning av nya investeringar i tillagningskök:

Räntor ombyggnad:	33,6 Mkr x 5%	=	1,7 Mkr
Räntor ny utrustning:	9,6 Mkr x 5%	=	<u>0,5 Mkr</u>
	Summa		2,2 Mkr

Avskrivning ombyggnad:	33,6 Mkr ÷ 30 år	=	1,1 Mkr
Avskrivning ny utrustning:	9,6 Mkr ÷ 15 år	=	<u>0,6 Mkr</u>
	Summa		1,7 Mkr

Personalkostnad för tillagningskök per år

15 tjänster kokerska/husmor å	379 100 kr	=	5,7 Mkr
8 tjänster nya tjänster å	405 400 kr	=	3,2 Mkr
29 tjänster mottagningsbiträden å	338 880 kr	=	<u>9,8 Mkr</u>
	Summa:		18,7 Mkr

Driftskostnader för alternativet tillagningskök per år

Livsmedel	11,6 Mkr
Personalkostnader tillagning	18,7 Mkr
Central administration 2 tjänster	<u>1,2 Mkr</u>
Delsumma driftskostnader	31,5 Mkr
Räntor	2,2 Mkr
Avskrivning	<u>1,7 Mkr</u>
Totalt driftskostnader	35,4 Mkr

Diskussion

Måltidsverksamheten är en stor kostnad för kommunen och påverkar nästan alla familjer i kommunen. Att barnen får goda och välkomponerade måltider som de äter är en förutsättning för bra skolresultat och bra start i livet.

Måltidsverksamheten är som en stor atlantångare som inte kan göra en helomvändning snabbt utan behöver ett långsiktigt mål att sträva mot. Det viktiga för kommunen är därför att besluta om en långsiktig strategi för sin måltidsverksamhet oavsett vilken väg man än väljer.

Analysen visar att skolmåltidsköken i Tyresö kommun kan ombildas till tillagningskök. Men skolorna kan även fortsätta med nuvarande modell med centralkök och mottagningskök. Tillagningsalternativet kan bli något kostnadseffektivare än mottagningsalternativet på sikt, om adekvat organisation införs.

Oavsett hur kommunen väljer att bedriva sin måltidsverksamhet med Centralkök och mottagningskök, eller att samtliga skolor ska laga mat på platsen, måste en långsiktig strategi beslutas.

Om kommunen väljer att satsa på tillagning i samtliga skolor så tar det flera år innan alla skolor är ombyggda så att de klarar tillagning. Under tiden måste dessa mottagningskök få sin leverans av mat någonstans ifrån.

De mottagningskök som nu är ombyggda klarar inte av att leverera mat till andra enheter, utom möjligen ett mindre antal portioner till någon förskola i närheten. Centralköket eller något utomstående kök måste därför leverera till icke ombyggda mottagningskök tills de är ombyggda och klarar sig själva.

Den levererade maten från Centralköket kostade år 2008 ca **12,8 Mkr**, varav tillagning **5,4 Mkr**.

Om verksamheten i Centralköket läggs ned kan Centralkökets kostnader fördelas på de nya tillagningsköken.

Under alla omständigheter måste de enheter som inte ännu byggts om moderniseras som mottagningskök alternativt tillagningskök.

Skolmåltidsköken behöver renoveras för att personalen ska få bra arbetsmiljö. Köken behöver förbättras för att personalen ska kunna hålla god hygien och hög kvalitet på maten. I nuläget är vissa kök mycket tungarbetade och svårstädade.

Om kommunen väljer att satsa på centralkök och mottagningskök kommer Centralköket, som fortfarande är i gott skick, om ett antal år att behöva ny utrustning och översyn, eftersom det nu är över 30 år sedan det byggdes. Detta måste i så fall planeras så att det inte blir någon överraskning.

Vill man knoppa av vissa enheter för att de ska börja tillaga sin egen mat kommer kostnaden för de portioner som lagas i centralköket att öka. Det kommer att bli svårt att trimma kostnaderna i centralköket lika mycket som inkomsterna sjunker. Vissa driftskostnader kommer att vara de samma även om portionsantalet sjunker.

Centralkök är effektivast när de nyttjas till hela sin kapacitet, driftskostnaden per portion ökar i takt med att antalet portioner minskar.

Livsmedelskostnader

Om verksamheten fortsätter med nuvarande modell och med nuvarande organisation, alltså med centralkök och mottagningskök, kan man anta att kostnaderna för råvaror och mat håller nuvarande nivå.

Om kommunen väljer att ha tillagningskök på samtliga skolor bör livsmedelskostnaden också kunna behållas på nuvarande nivå. Detta dock under förutsättning att verksamheten får en sammanhållen organisation med kontroll och uppföljning.

Organisation

Om Kommunen väljer att satsa på egen tillagning i skolorna måste man skapa en för den verksamheten adekvat organisation.

Om produktionen av egen tillagad mat ska kunna hålla bra kvalitet och acceptabel kostnadsnivå måste en kostorganisation tillskapas för att ge råd och stöd.

Livsmedelsupphandling måste finnas, liksom kostnadsuppföljning och gemensam basmatsedel för att få bra upphandlingsunderlag.

Utbildning och fortbildning för kökspersonal, råd och stöd vad gäller hygienplan, egenkontroll samt tillagning av specialkostor behövs också.

Om det inte finns någon gemensam organisation med kontroll och uppföljning kommer kvaliteten och kostnadsbilden att variera mycket mellan enheterna, den slutsatsen kan dras från andra liknande fall.

Förändringar i tillagning

Under den trettioårsperiod som Centralköket lagat mat till skolorna i Tyresö kommun har det skett stora förändringar med den typ av livsmedel och råvaror som köps in och hanteras i ett centralkök.

Livsmedelssortimentet har förändrats mycket under de gångna åren. Centralkök köper mera djupfrysta varor och av industrin förberedda livsmedel.

Livsmedelsindustrin har förenklat en del av förberedelsearbetet för matlagning.

Många livsmedel kommer djupfrysta och förberedda.

Exempel på detta är putsat kött, även tärnat, malt och strimlat, formade och stekta färsprodukter, styckad kyckling, styckad stekt kyckling, kycklingfilé, skalade färska rotfrukter och grönsaker, skivad falukorv etc. Livsmedlen kommer mera "pannfärdig" och större utbud finns att köpa färdigt, till exempel färdigstekta köttbullar, pannbiffar, potatisbullar.

Styckestekta färsprodukter kan industrin tillverka billigare än tillagningskök i dag.

Fisk köps nästan alltid djupfryst filead eller djupfryst panerad.

Många fler livsmedel köps djupfrysta i dag än tidigare, vilket innebär ökade krav på fryskapacitet.

Detta har sammantaget inneburit att centralkökens och mottagningskökens arbetsinnehåll har förändrats över tid. Arbetet i mottagningsköken har därför ökat och tillagningen i centralköken.

Centralköket lagar alla dietkoster till barn med behov av avvikande kost.

Om mottagningsköken ska förvandlas till tillagningskök måste personalen som lagar mat där ha adekvat kunskap om dietkoster för att tillagningen ska kunna vara säker och rätt matgäst får rätt kost.

De eventuellt nya tillagningsköken kommer att laga mat utifrån av livsmedelsindustrin förberedda råvaror. De befintliga mottagningsköken som eventuellt omvandlas till tillagningskök har begränsat med förråd och skilda arbetsplatser för att säkert utan risk för kontamination kunna hantera alla typer av råvaror.

Livsmedelslagen ställer stora krav på lokaler och att säkra rutiner finns så att ingen kontamination och sammanblandning sker och man kan servera säker mat till sina matgäster.

Kommunen har avsatta investeringsmedel för år 2010 omfattande 8 Mkr för köksombyggnader.

Exempel på genomförande av alternativet med tillagningskök i kommunen

Som tillägg till uppdraget har konsekvenserna av genomförande av tillagningsköksalternativet över två, tre respektive fyra år utretts.

Dessa exempel redovisas i Bilaga 2.

Prioritering vid omvandling av mottagningskök till tillagningskök i skolmåltiderna

Mottagningskök som är möjliga att omvandlas till tillagningskök från höstterminen 2010 / vårterminen 2011

Av de sju mottagningskök som redan är ombyggda under de senaste åren kan följande fem höstterminen 2010 klara tillagning av egna behovet om man gör förstärkning av förråden samt en mindre ombyggnation i Nyboda.

Bergfoten	300 elever
Krusboda	350 elever
Njupkärr	300 elever
Nyboda	400 elever
Stimmet	250 elever
Summa ca	1600 elever

Förstärkning av kyl/frys förråd, investeringskostnad	0,17 Mkr
Förändring av ett förråd på Nybodaskolan, byggkostnad	0,24 Mkr
Summa investeringar	0,4 Mkr

Två av de ombyggda mottagningsköken behöver en mindre ombyggnation av förråd och dietkök. Ombyggnationen bedöms kunna avklaras till höstterminen 2010.

Kumla	820 elever	Investering	0,5 Mkr
Tyresö	670 elever	Investering	0,8 Mkr
Summa ca	1500 elever	Summa investeringar	1,3 Mkr

Fornudden är det kök som har första prioritet när det gäller ombyggnation av mottagningskök till tillagningskök.

Fornudden ca 300 elever	Investeringar 6,7 Mkr
--------------------------------	------------------------------

År 2010 totalt ca 3 400 elever Totala investeringar 8,4 Mkr (0,4+1,3+6,7)

För år 2010 finns 8 Mkr avsatta i investeringsmedel för ombyggnation av kökslokaler.

Om kommunen vill kan ovanstående åtta skolor, motsvarande ungefär halva elevantalet i Tyresö kommun, börja tillaga sin egen mat från höstterminen 2010/vårterminen 2011.

Totalt kan i så fall ca 3400 elever i åtta skolor få tillagad mat på plats för en investeringskostnad av ca 8 Mkr.

Resterande skolor fortsätter som nu med att få kyld mat från centralköket.

Det tar däremot tid att personalmässigt ställa om från mottagnings- till tillagningskök. Det kräver nyanställningar och/eller utbildning av befintlig personal i produktion.

Förslag till prioritering av resterande kök

Följande prioritering föreslås för ombyggnationer av resterande sju kök:

1. Dalskolan	330 elever
2. Fårdala	250 elever
3. Sofieberg	160 elever
4. Hanviken	370 elever
5. Strand	550 elever
6. Tyresö gymnasium	1300 elever
7. Forellen	370 elever
Summa ca	3300 elever

Vid prioritering av vilka kök som ska byggas om har följande uppgifter och orsaker beaktats.

- Lokalens status
- Antalet elever
- Kökens ålder
- Vissa skolor har dåliga flöden och dålig arbetsmiljö trots att lokalerna är i gott skick.

Förslag till omvandling av resterande mottagningskök till tillagningskök under två år

Förslaget förutsätter att Fornudden är ombyggt och mindre åtgärder i Kumla och Tyresö skola är genomförda.

Under den tid som mottagningsköken byggs om måste skolorna få varm mat från Centralköket, på samma sätt som vid tidigare ombyggnationer av kök.

Förslag till ombyggnad under två år:

År 1

1. Dalskolan	330 elever	6,2
2. Fårdala	250 elever	4,26
3. Sofieberg	160 elever	5,18
Summa ca	700 elever	15,6 Mkr

År 2

4. Hanviken	370 elever	4,62
5. Strand	550 elever	4,41
6. Tyresö gymnasium	1300 elever	10,12
Summa ca	2200 elever	19,2 Mkr

Ovanstående förslag är svårt att genomföra för måltidsverksamheten, även om det byggnadstekniskt skulle vara möjligt.

Under ombyggnadstiden måste de skolor som inte har något mottagningskök få varm mat från Centralköket. Personal från de berörda skolorna tjänstgör under ombyggnadstiden i Centralköket.

Centralköket måste klara att både tillaga varm mat till de skolor som är under ombyggnation och att leverera kyld mat till de övriga mottagningsköken. Det blir komplicerat utrustningsmässigt och personalmässigt att hantera i centralköket.

Det är bättre för måltidsverksamhetens produktion att ombyggnationen förläggs under 3 år.

Förslag till omvandling av resterande mottagningskök till tillagningskök under tre år

Förslaget förutsätter att Fornudden är ombyggt och mindre åtgärder i Kumla och Tyresö skola är genomförda.

Under den tid som mottagningsköken byggs om måste skolorna få varm mat från Centralköket, på samma sätt som vid tidigare ombyggnationer av kök.

Förslag till ombyggnad under 3 år:

År 1

1. Dalskolan	330 elever	6,2
2. Fårdala	250 elever	4,26
Summa ca	600 elever	10,5 Mkr

År 2

3 Sofieberg	160 elever	5,18
4 Hanviken	370 elever	4,62
Summa ca	500 elever	9,8 Mkr

År 3

5 Strand	550 elever	4,41
6 Tyresö gymnasium	1300 elever	10,12
Summa ca	1800 elever	14,5 Mkr

Förslag till omvandling av resterande mottagningskök till tillagningskök under fyra år

Förslaget förutsätter att Fornudden är ombyggt och mindre åtgärder i Kumla och Tyresö skola är genomförda.

Under den tid som mottagningsköken byggs om måste skolorna få varm mat från Centralköket, på samma sätt som vid tidigare ombyggnationer av kök.

Förslag till ombyggnad under 4 år:

År 1	1 Dalskolan	330 elever	6,2
	2 Fårdala	250 elever	4,26
	Summa ca	600 elever	10,5 Mkr
År 2	3 Hanviken	370 elever	4,62
	4 Strand	550 elever	4,41
	Summa ca	930 elever	9,0 Mkr
År 3	5 Tyresö gymnasium	1300 elever	10,12
	Summa ca	1300 elever	10,1 Mkr
År 4	6 Sofieberg	160 elever	5,18
	Summa ca	160 elever	5,2 Mkr

Att Sofieberg (i detta förslag på 4 år) ligger sist beror på att investeringskostnaden är hög och antalet elever är lågt.

Dessutom kan Sofieberg få mat från Tyresö gymnasium när det är ombyggt, vilket innebär att man då kan lägga ned Centralköket efter 3 år.

Forellskolan förutsätts inte åtgärdas i avvaktan på annan utredning om Centrumskolorna.

Kostnadskalkyler

Alla kostnadskalkyler är baserade på genomsnittliga lönekostnader för år 2008 och bygg och utrustningskostnader är beräknade i 2009 års priser.
 Detta för att alla kalkyler ska vara jämförbara.

Kostnadskalkyl för Noll-alternativet 15 mottagningskök år 2009 / 2010

Kostnadskalkyl för drift (exkl. livsmedel) år 2009 / 2010 med nuvarande femton (15) mottagningskök (utan några förändringar eller investeringar).

Kostnadskalkyl för mottagningskök år 2009 / 2010					Fast kostn
Enhet	Inskr.elever	Tim/dag	Antal /tjänst	Pers Mkr	C-kök
Bergfoten L/M	300	22,5	2,8	1	0,24
Dalskolan H	331	18	2,2	0,8	0,27
Forellskolan H	370	22,75	2,8	1	0,38
Fornudden L/M	292	22,75	2,8	1	0,24
Fårdala L/M	246	18,5	2,3	0,8	0,2
Hanviken L/M	377	22,5	2,8	1	0,3
Krusboda L/M	353	21,5	2,7	0,9	0,28
Kumla L/M/H	813	30,5	3,8	1,3	0,65
Njupkärr L/M	342	23	2,8	1	0,28
Nyboda M/H	364	23,5	2,9	1,1	0,29
Sofieberg L/M	161	12	1,5	0,5	0,13
Stimmet L/M	243	21,25	2,7	0,9	0,2
Strand L/M/H	549	23,5	3	1	0,44
Tyresö Gym	1300	42	5,3	1,9	0,97
Tyresö L/M/H	662	28,5	3,6	1,3	0,53
Summa	6703	352,75	44	15,5	5,4

Kalkylen visar vad verksamheten kostar i dagsläget.

Antalet arbetstimmar per dag och tjänster i mottagningsköken

Personalkostnaden per år för mottagningsköken

Centralkökets fasta kostnader (personal, transporter etc. ej livsmedelskostnader)

Central administration (för mottagningsköken): 0,5 tjänst 0,3 Mkr

Summa driftskostnader:

- **21,2 Mkr** (15,5+5,4+0,3) per år (exkl. livsmedel)
- **33,2 Mkr** (21,2+12,0) per år (inkl livsmedel).

Detta alternativ är inte realistiskt på sikt. Under en kortare period kan man senarelägga investeringar i köken. Men det sker på bekostnad av dålig arbetsmiljö med otrivsel och troligen högre sjukfrånvaro av personalen. Risk för lägre kvalitet på den serverade maten på grund av otillräcklig eller sliten utrustning och otillräckliga förråd.

Att inte åtgärda bristerna innebär en uppenbar risk för myndighetskrav, det vill säga att SMOHF eller Arbetsmiljöverket stänger kök på grund av briser i hygien eller arbetsmiljö.

Exempel på kostnadskalkyl vid omvandling av åtta kök till år 2010 / 11

Kostnadskalkyl för drift och investeringar (exkl. livsmedel) för år 2010/11 med åtta (8) mottagningskök ombyggda till tillagningskök och sju (7) befintliga mottagningskök.

Kök med egen tillagning

Kostnadskalkyl tillagningskök år 2010 /11					
Enhet	Inskr.elever	Tim/dag	Ant Tjänst	Pers Mkr	Invest Mkr
Bergfoten L/M	300	27	3,4	1,22	0,09
Fornudden L/M	292	25	2,8	1,15	6,73
Krusboda L/M	353	27	3,4	1,22	0
Kumla L/M/H	813	38	4,75	1,7	0,52
Njupkärr L/M	342	27	3,4	1,22	0,04
Nyboda M/H	364	25	3,2	1,15	0,28
Stimmet L/M	243	24	3	1,08	0
Tyresö L/M/H	662	36	4,5	1,62	0,8
Central administration		12	1,5	0,9	
Summa	3369	241	29,95	11,26	8,43

Kök som får leverans från Centralköket

Kostnadskalkyl mottagningskök år 2010/11					Fast kostn
Enhet	Inskr.elever	Tim/dag Pers	Ant tjänst	Pers Mkr	C-kök Mkr
Dalskolan H	331	18	2,25	0,79	0,45
Forellskolan H	370	22,75	2,8	0,99	0,64
Fårdala L/M	246	18,5	2,3	0,81	0,33
Hanviken L/M	377	22,5	2,8	0,99	0,5
Sofieberg	161	12	1,5	0,53	0,22
Strand L/M/H	549	23,5	3	1,06	0,74
Tyresö Gym	1300	42	5,3	1,87	1,62
Summa	3334	159,25	19,95	6,25	4,5

	Antal Elever	Tim	Tjänster	Pers kost M +C-kök Mkr/år	Investerings kostnader Mkr/år
Totalt för året	6700	400	50	22	0,8

Summa driftskostnader:

- **22,8 Mkr** (22,0+0,8) per år (exkl. livsmedel)
- **34,8 Mkr** (22,8+12,0) per år (inkl. livsmedel)

I detta exempel är investeringskostnader låga p.g.a. att alla skolor förutom Fornudden redan är ombyggda och har god standard.

Detta exempel innebär att hälften av Tyresö skolor får tillagningskök.

Central administration har förstärkts med en tjänst för införandet av tillagning i åtta (8) skolor.

Två tjänster minskats i Centralköket på grund av minskad produktion.
I Centralköket finns arbetsuppgifter som inte går att reducera i samma takt som minskningen av portioner.

I praktiken kommer Centralköket under hela ombyggnadsperioden att tillaga och leverera varm mat till de skolor som är under ombyggnad. På samma sätt som skett under tidigare ombyggnationer.

Exempel på kostnadskalkyl vid omvandling av tio kök till år 2011 / 12

Kostnadskalkyl för drift och investeringar (exkl. livsmedel) för år 2011 / 12 med tio (10) mottagningskök ombyggda till tillagningskök och fem (5) befintliga mottagningskök.

Kök med egen tillagning

Kostnadskalkyl tillagningskök år 2011/12					
Enhet	Inskr.elever	Tim/dag	Ant Tjänst	Pers Mkr	Invest Mkr
Bergfoten L/M	300	27	3,4	1,22	0,09
Dalskolan H	331	24	3	1,08	6,2
Fornudden L/M	292	25	2,8	1,15	6,73
Fårdala L/M	246	24	3	1,08	4,26
Krusboda L/M	353	27	3,4	1,22	0
Kumla L/M/H	813	38	4,75	1,7	0,52
Njupkärr L/M	342	27	3,4	1,22	0,04
Nyboda M/H	364	25	3,2	1,15	0,28
Stimmet L/M	243	24	3	1,08	0
Tyresö L/M/H	662	36	4,5	1,62	0,8
Central administration		12	2	1,2	
Summa	3946	289	36,45	13,72	18,92

Kök som får leverans från Centralköket

Kostnadskalkyl mottagningskök år 2011/12					Fast kostn
Enhet	Inskr.elever	Tim/dag	Ant tjänst	Pers Mkr	C-kök Mkr
Forellskolan H	370	22,75	2,8	0,99	0,59
Hanviken L/M	377	22,5	2,8	0,99	0,60
Sofieberg	161	12	1,5	0,53	0,26
Strand L/M/H	549	23,5	3	1,06	0,88
Tyresö Gym	1300	48	6	2,16	2,08
Summa	2757	128,75	16,1	5,73	4,41

	Elever	Tim/dag	Ant tjänst	Pers kost M + C-kök Mkr/år	Invest kost Mkr/år
Totalt för året	6700	418	52,5	23,9	1,7

Summa driftskostnader:

- **25,6 Mkr** (23,9 + 1,7) per år (exkl. livsmedel)
- **37,6 Mkr** (25,6 + 12,0) per år (inkl livsmedel)

I detta exempel har två tredjedelar av Tyresö skolor tillagningskök.

Central administration har förstärkts med två tjänster för införandet av tillagning i tio (10) skolor.

I Centralköket finns arbetsuppgifter som inte går att reducera i samma takt som minskningen av portioner.

Lokalerna är för stora i förhållande till antalet portioner som tillagas.

I praktiken kommer Centralköket under hela ombyggnadsperioden att tillaga och leverera varm mat till de skolor som är under ombyggnad. På samma sätt som skett under tidigare ombyggnationer.

Exempel på kostnadskalkyl vid omvandling av elva kök till år 2012 / 13

Kostnadskalkyl för drift och investeringar (exkl. livsmedel) för år 2012 / 13 med elva (11) mottagningskök ombyggda till tillagningskök och fyra (4) befintliga mottagningskök.

Kök med egen tillagning

Kostnadskalkyl tillagningskök år 2012/13					
Enhet	Inskr.elever	Tim/dag	Ant Tjänst	Pers Mkr	Invest Mkr
Bergfoten L/M	300	27	3,4	1,22	0,09
Dalskolan H	331	24	3	1,08	6,2
Fornudden L/M	292	25	2,8	1,15	6,73
Fårdala L/M	246	24	3	1,08	4,26
Krusboda L/M	353	27	3,4	1,22	0
Kumla L/M/H	813	38	4,75	1,7	0,52
Njupkärr L/M	342	27	3,4	1,22	0,04
Nyboda M/H	364	25	3,2	1,15	0,28
Stimmet L/M	243	24	3	1,08	0
Tyresö L/M/H	662	36	4,5	1,62	0,8
Tyresö Gym	1300	48	6	2,16	10,12
Central administration		12	2	1,2	
Summa	5246	337	42,45	13,72	29,04

Kök som får leverans från Centralköket

Kostnadskalkyl mottagningskök år 2012/13					Fast kostn
Enhet	Inskr.elever	Pers Tim/dag	Ant tjänst	Pers Mkr	C-kök Mkr
Forellskolan H	370	22,75	2,8	0,99	1,18
Hanviken L/M	377	22,5	2,8	0,99	0,94
Sofieberg	161	12	1,5	0,53	0,4
Strand L/M/H	549	23,5	3	1,06	1,37
Summa	1457	80,75	10,1	3,57	3,89

	Elever	Tim	Tjänst	Pers kost M + C-kök Mkr/år	Investkost Mkr/år
Totalt för året	6700	418	52,5	21,2	2,6

Summa driftskostnader:

- 23,8 Mkr (21,2+2,6) per år (exkl. livsmedel)
- 35,8 Mkr (23,8+12,0) per år (inkl. livsmedel)

Detta exempel innebär att tre fjärdedelar av Tyresö skolor får tillagningskök.

Central administration har förstärkts med två tjänster för införandet av tillagning i elva (11) skolor.

En ytterligare tjänst har minskats i Centralköket, till motsvarande tre tjänster, på grund av minskad produktion.

I Centralköket finns arbetsuppgifter som inte går att reducera i samma takt som minskningen av portioner.

Lokalerna är för stora i förhållande till antalet portioner som tillagas.

I praktiken kommer Centralköket under hela ombyggnadsperioden att tillaga och leverera varm mat till de skolor som är under ombyggnad. På samma sätt som skett under tidigare ombyggnationer.

Exempel på verklig kostnad vid upprustning av kök

Fornudden mottagningskök

Investering enl. rapport

Om och tillbyggnad 147 m ²	4,41 Mkr
<u>Utrustning</u>	<u>1,46 Mkr</u>
Summa	5,9 Mkr

Tillkommande investeringar utanför köket

Byggherre/konsultkostnader	0,6 Mkr
Fläktrum 15 m ²	0,3 Mkr
Ventilation	1,0 Mkr
El-servis	0,25 Mkr
Styr och övervakning	0,25 Mkr
<u>Värmeinstallation</u>	<u>0,25 Mkr</u>
Summa	2,7 Mkr

Total investering 8,6 Mkr

=====

Fornudden tillagningskök

Investering enl. rapport

Om och tillbyggnad 162 m ²	4,86 Mkr
<u>Utrustning</u>	<u>1,87 Mkr</u>
Summa	6,7 Mkr

Tillkommande investeringar utanför köket

Byggherre/konsultkostnader	0,6 Mkr
Fläktrum 15 m ²	0,3 Mkr
Ventilation	1,0 Mkr
El-servise	0,25 Mkr
Styr och övervakning	0,25 Mkr
<u>Värmeinstallation</u>	<u>0,25 Mkr</u>
Summa	2,7 Mkr

Total investering 9,4 Mkr

Kostnads kalkyl för mottagningskök byggnation och utrustning														
Enhet	Inskr.elever	Frukost	Mellanmål	Omb m		Mkr		Nyb m		Mkr		Tot bygg Mkr	Utr Mkr	Tot Mkr
Bergfoten L/M	300	55	190											
Dalskolan H	331		0	110	3,3			50	1,5			4,8	1	5,8
Forellskolan H	370		0											
Fornudden L/M	292		196	92	2,76			55	1,65			4,41	1,46	5,87
Fårdala L/M	246		172	30	0,9			50	1,5			2,4	0,48	2,88
Hanviken L/M	377	20	254	58	1,74			52	1,56			3,3	0,49	3,79
Krusboda L/M	353	20	234											
Kumla L/M/H	813		212											
Njupkärr L/M	342		199											
Nyboda M/H	364													
Sofieberg L/M	161		109	105	3,15			15	0,45			3,6	0,9	4,5
Stimmet L/M	243	50	159											
Strand L/M/H	549		210	40	1,2			70	2,1			3,3	0,22	3,52
Tyresö Gym	1300		0	167	5,04			48	1,44			6,48	1,32	7,8
Tyresö L/M/H	662		247											
Summa	6703	145	2182	602	18,09			290	10,2			28,29	5,87	34,16

Tabellen visar:

Hur stor yta i m2 som behöver byggas om

Hur stor yta i m2 som behöver byggas ut

Totala byggkostnaden

Utrustningskostnaden

Totala kostnader för utrustning och byggnation

Kostnadskalkyl för tillagningskök byggnation och utrustning											
Enhet	Inskr.elever	Frukost	Mellanmål	Omb m Mkr		Nyb m Mkr		Tot bygg Mkr		Utr Mkr	Tot Mkr
Bergfoten L/M	300	55	190							0,09	0,09
Dalskolan H	331		0	110	3,3	50	1,5		4,8	1,4	6,2
Forellskolan H	370		0								
Fornudden L/M	292		196	92	2,76	70	2,1		4,86	1,87	6,73
Fårdala L/M	246		172	30	0,9	81	2,43		3,33	0,93	4,26
Hanviken L/M	377	20	254	58	1,74	65	1,95		3,69	0,93	4,62
Krusboda L/M	353	20	234								
Kumla L/M/H	813		212	14	0,42				0,42	0,1	0,52
Njupkärr L/M	342		199							0,04	0,04
Nyboda M/H	364			8	0,24				0,24	0,04	0,28
Sofieberg L/M	161		109	110	3,3	15	0,45		3,75	1,43	5,18
Stimmet L/M	243	50	159								
Strand L/M/H	549		210	55	1,65	70	2,1		3,75	0,66	4,41
Tyresö Gym	1300		0	167	5,04	103	3,09		8,13	1,99	10,12
Tyresö L/M/H	662		247	4	0,12	18	0,54		0,66	0,14	0,8
Summa	6703	145	2182	648	19,5	472	14,2		33,63	9,62	43,25

Tabellen visar:

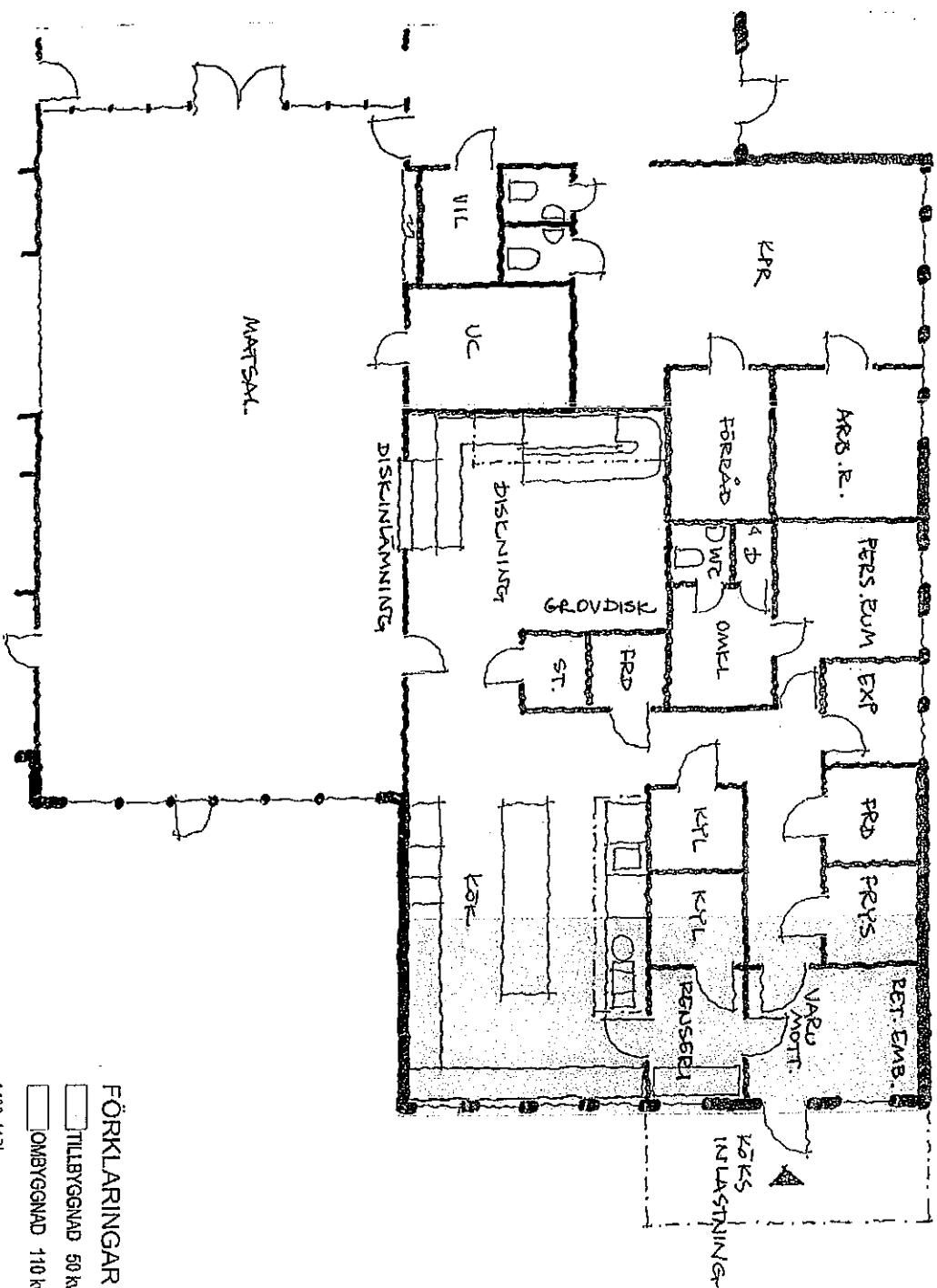
Hur stor yta i m2 som behöver byggas om

Hur stor yta i m2 som behöver byggas ut

Totala byggkostnaden

Utrustningskostnaden

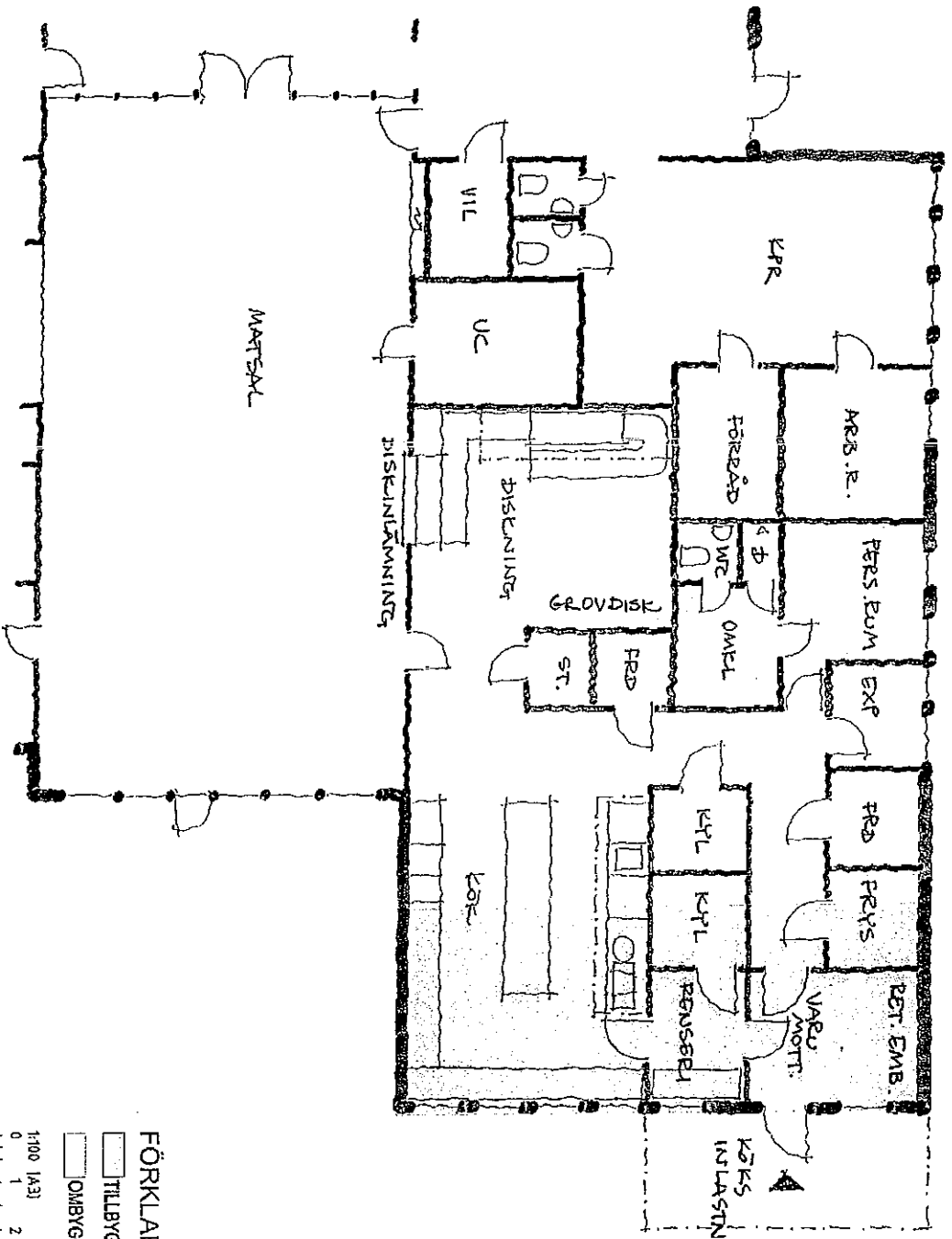
Totala kostnader för utrustning och byggnation



FÖRKLARINGAR

TILLBYGGNAD 50 kvm
 ÖMBYGGNAD 110 kvm



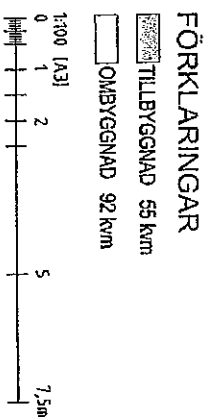


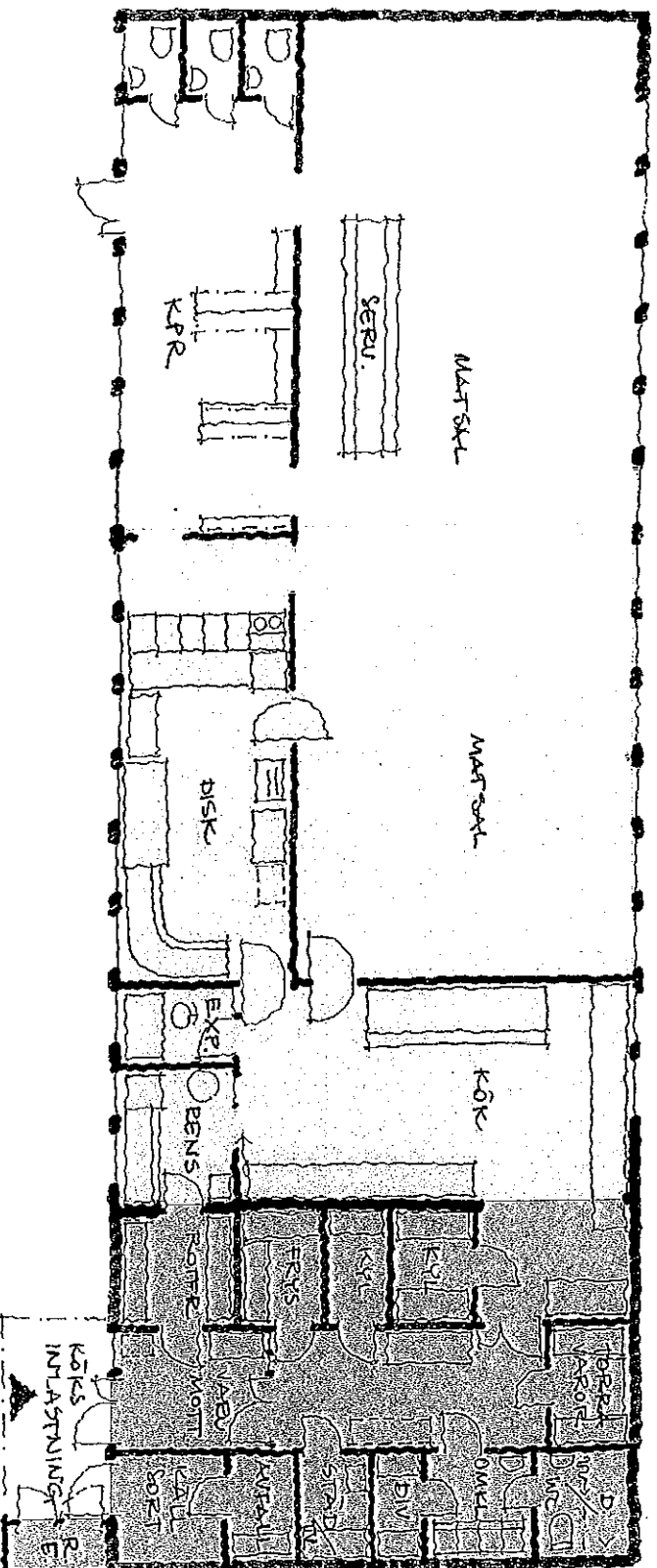
FÖRKLARINGAR

- TILLBYGGNAD 50 kvm
- OMBYGGNAD 110 kvm



TYRESÖ KÖKSUTREDNING
FORNUDDENS SKOLA
MOTTAGNINGSKÖK BILAGA 4:1





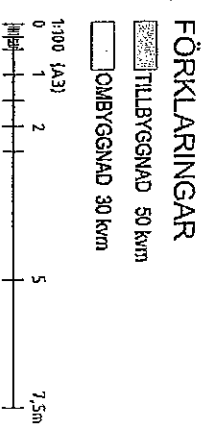
FÖRKLARINGAR

TILLBYGGNAD 70 kvm

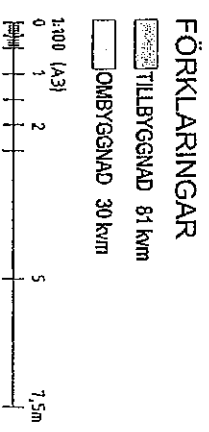
TILLBYGGNAD 92 kvm



TYRESÖ KÖKSUTREDNING
FÄRDALA SKOLA
MOTTAGNINGSKÖK BILAGA 5:1

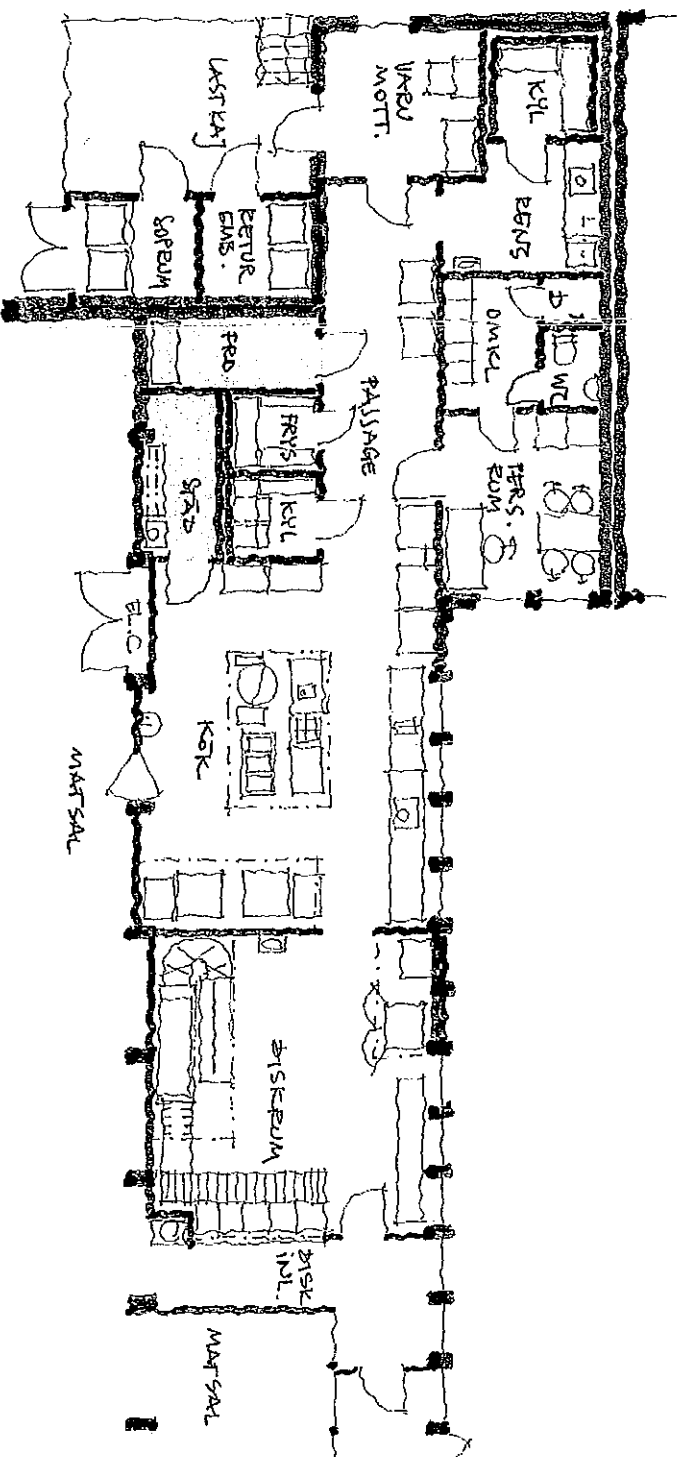


TYRESÖ KÖKSUTREDNING
FÄRDALA SKOLA
TILLAGNINGSKÖK BILAGA 5:2



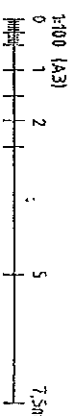
PROJEKTNUMMER 1295:01:00
2009 09 15

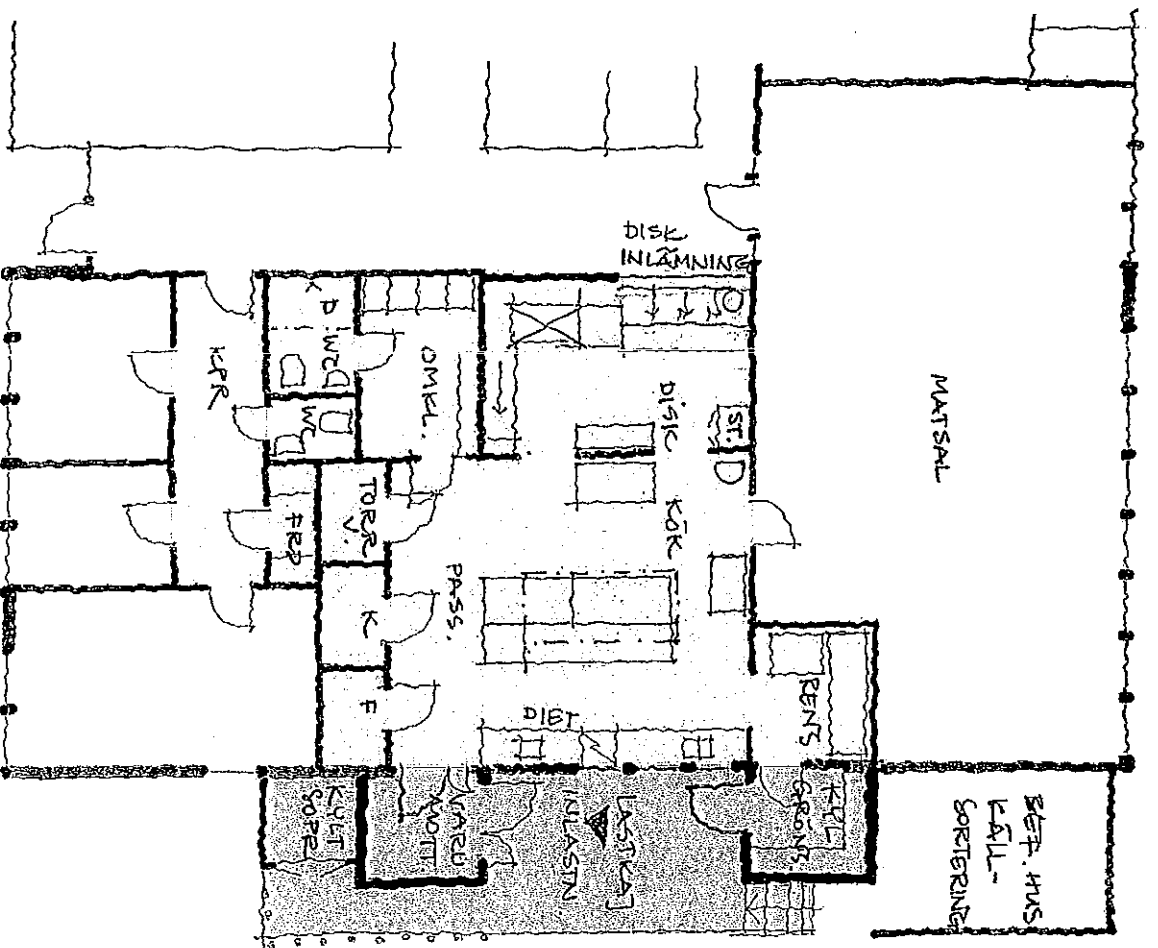
TYRESÖ KÖKSUTREDNING
NYBODA SKOLA
TILLAGNINGSKÖK
BILAGA 8



FÖRKLARINGAR

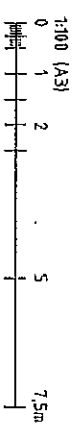
- ☐ TILLBYGGNAD 0 kvm
- ☐ OMBYGGNAD 8 kvm

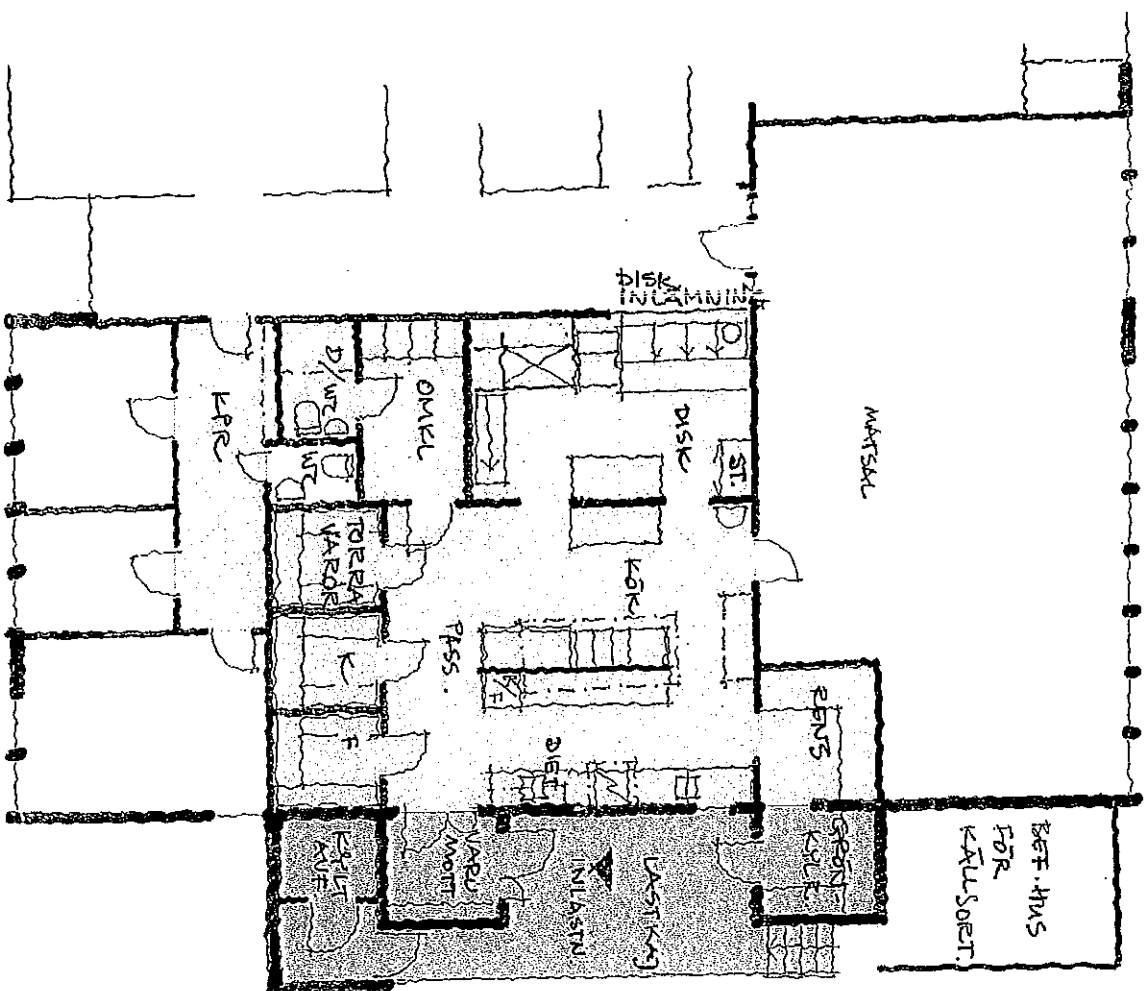




FÖRKLARINGAR

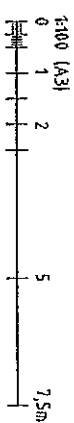
- TILLBYGGNAD 15 kvm
- OMBYGGNAD 105 kvm





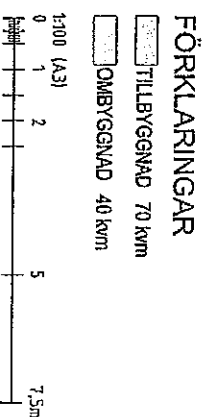
FÖRKLARINGAR

TILLBYGGNAD 15 kvm
OMBYGGNAD 110 kvm



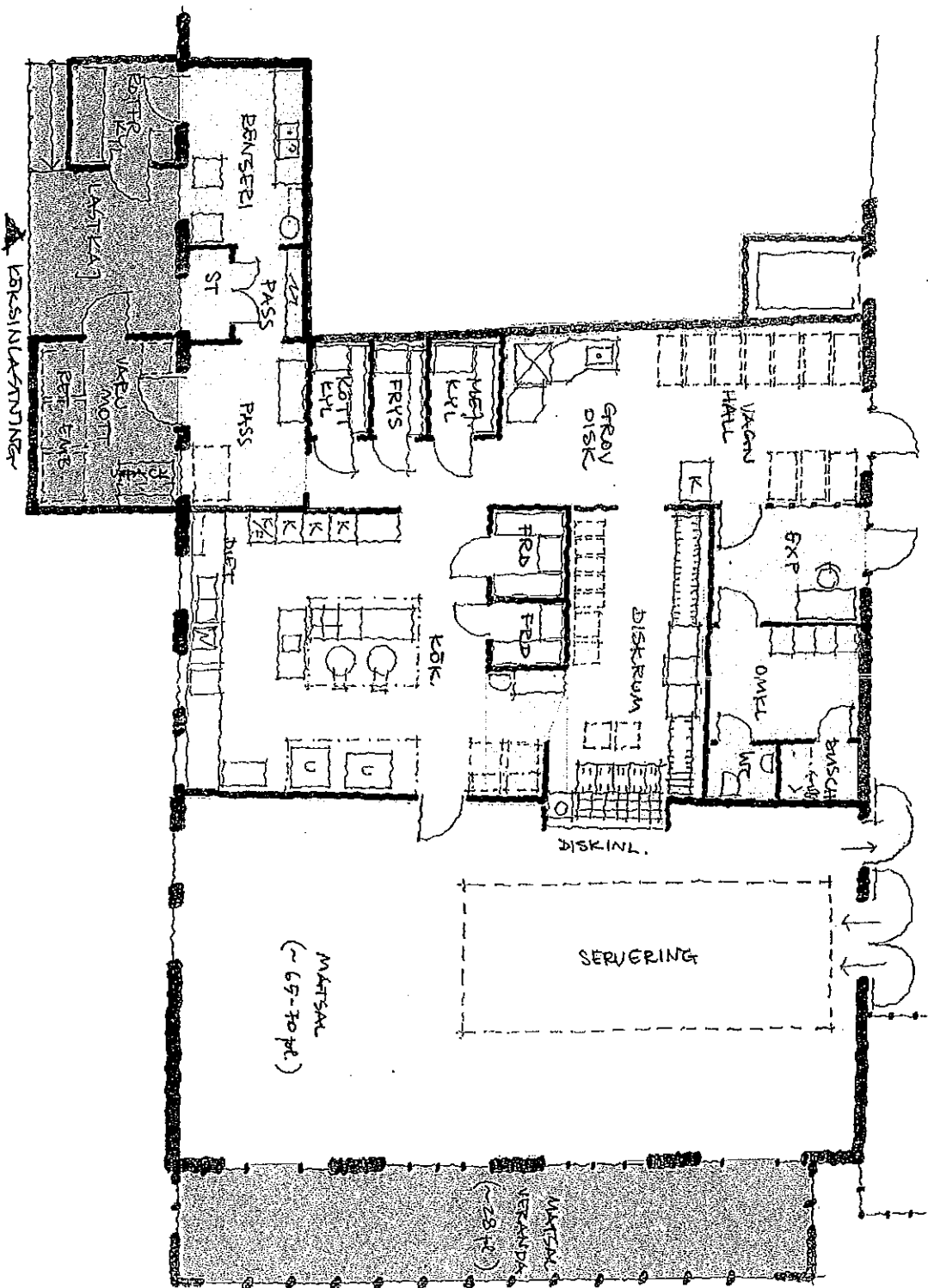
PROJEKTNUMMER 1295:01:00
2009 09 15

TYRESÖ KÖKSUTREDNING
SOFIEBERGSSKOLAN
TILLAGNINGSKÖK
BILAGA 9:2



PROJEKTNUMMER 1295:01:00
2009 09 15

TYRESÖ KÖKSUTREDNING
STRANDSKÖLAN
TILLAGNINGSKÖK BILAGA 10:2

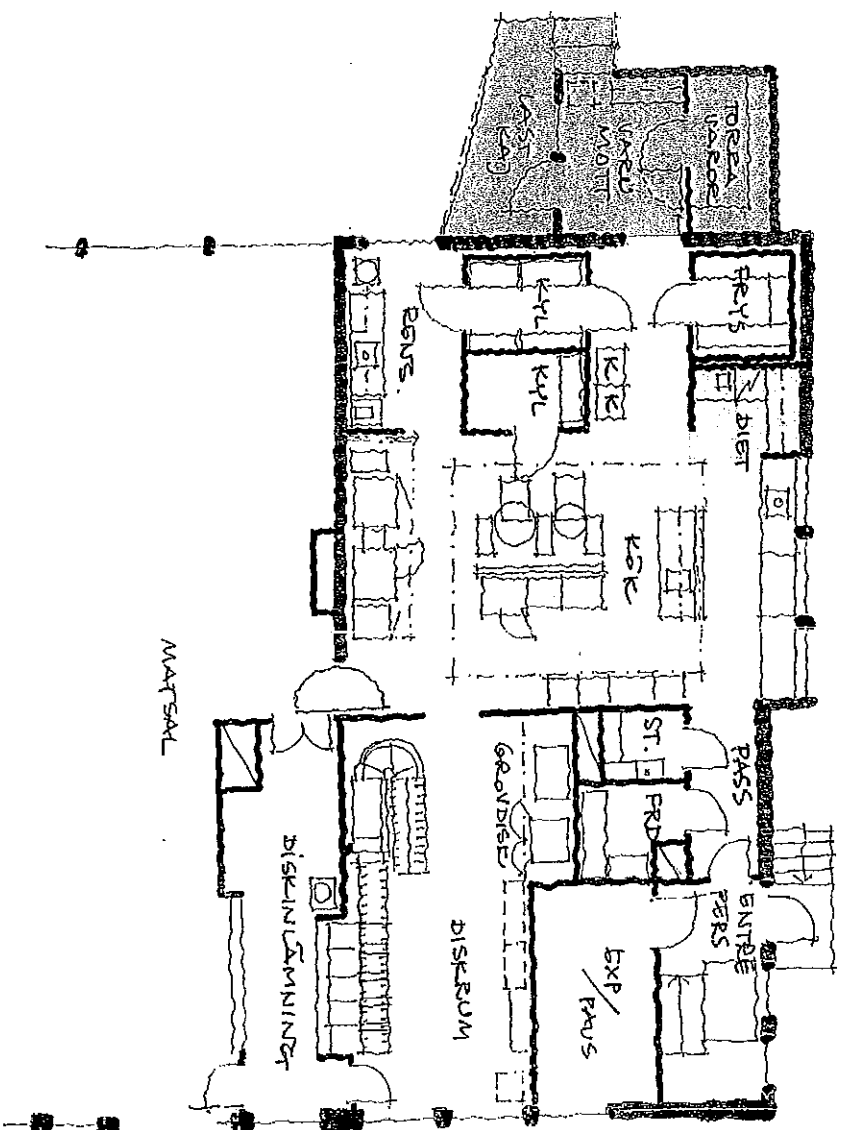


FÖRKLARINGAR

 TILLBYGGNAD 70 km

☐ OMBYGGNAD 55 kvm

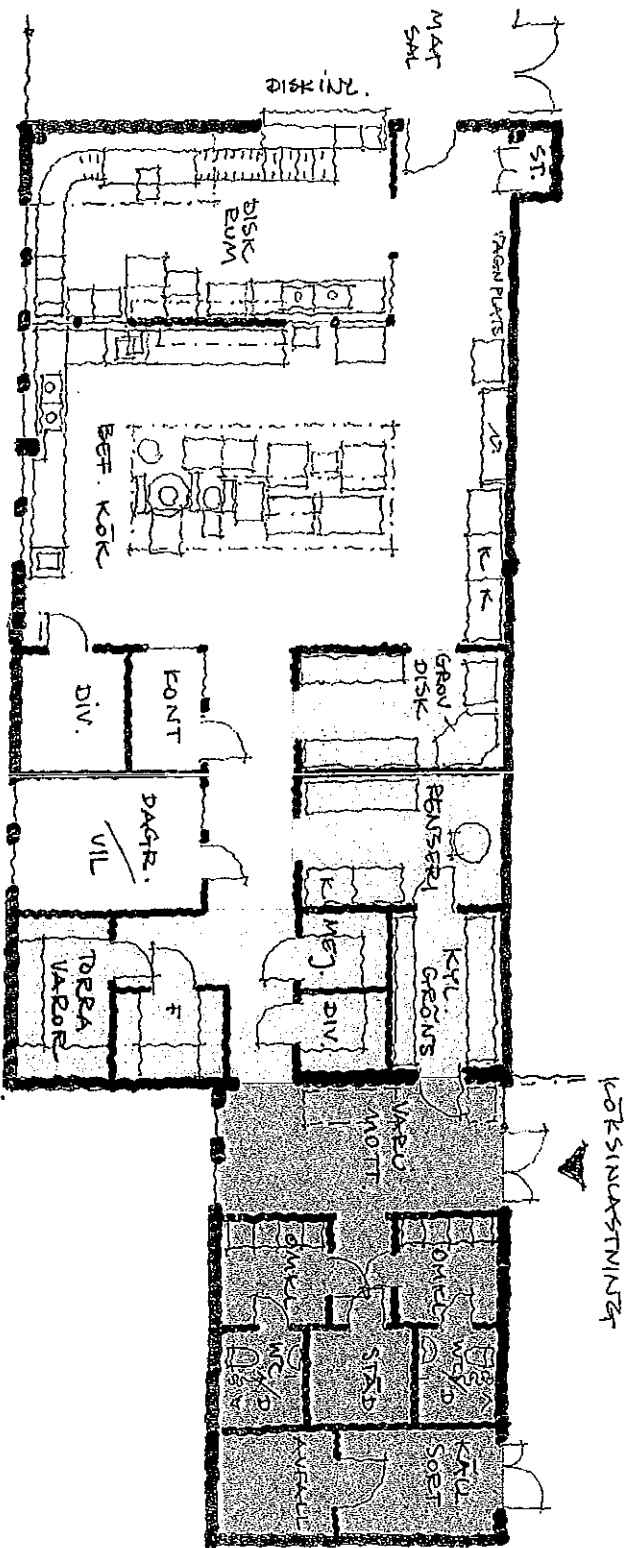
1:100 [A3]



TILBYGGNAD 18 km

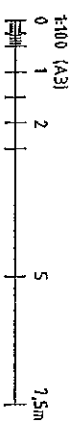
OMBYGGNAD 4 kvm

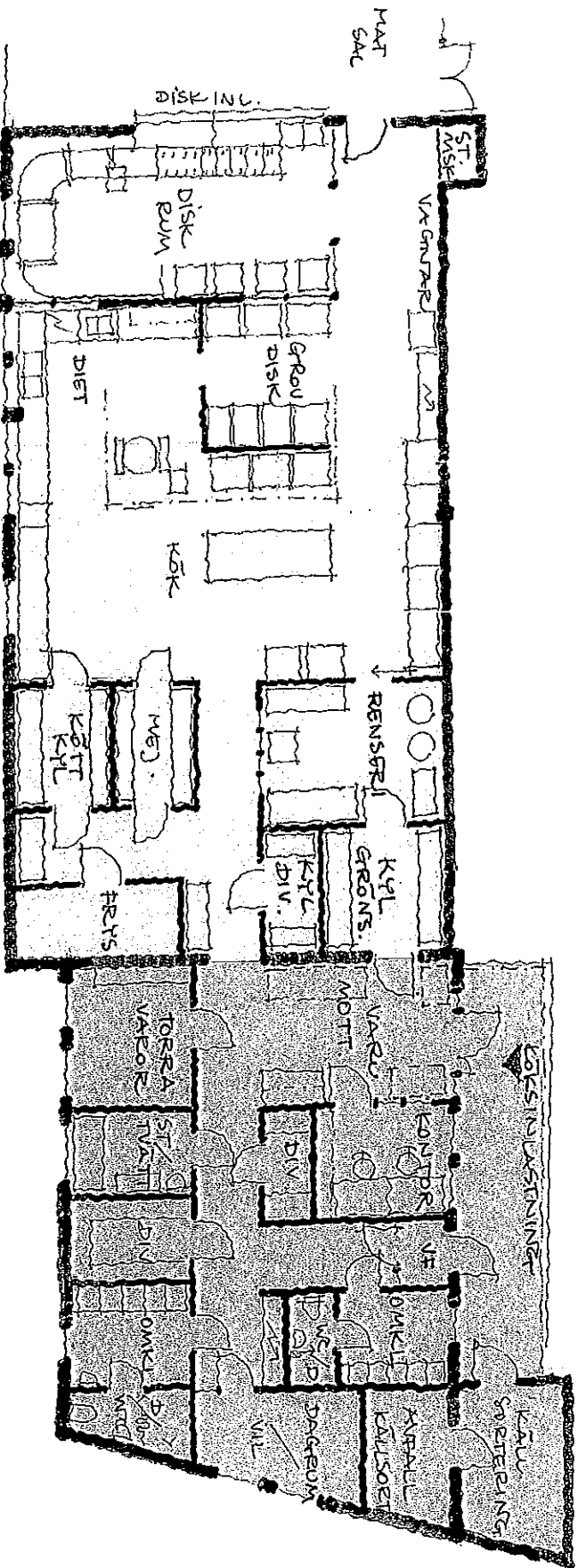
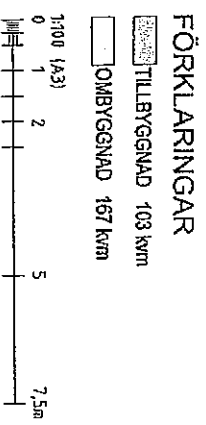


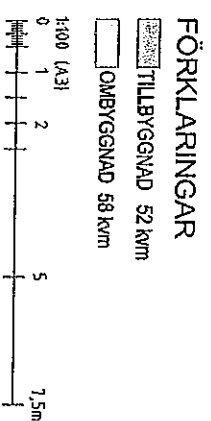


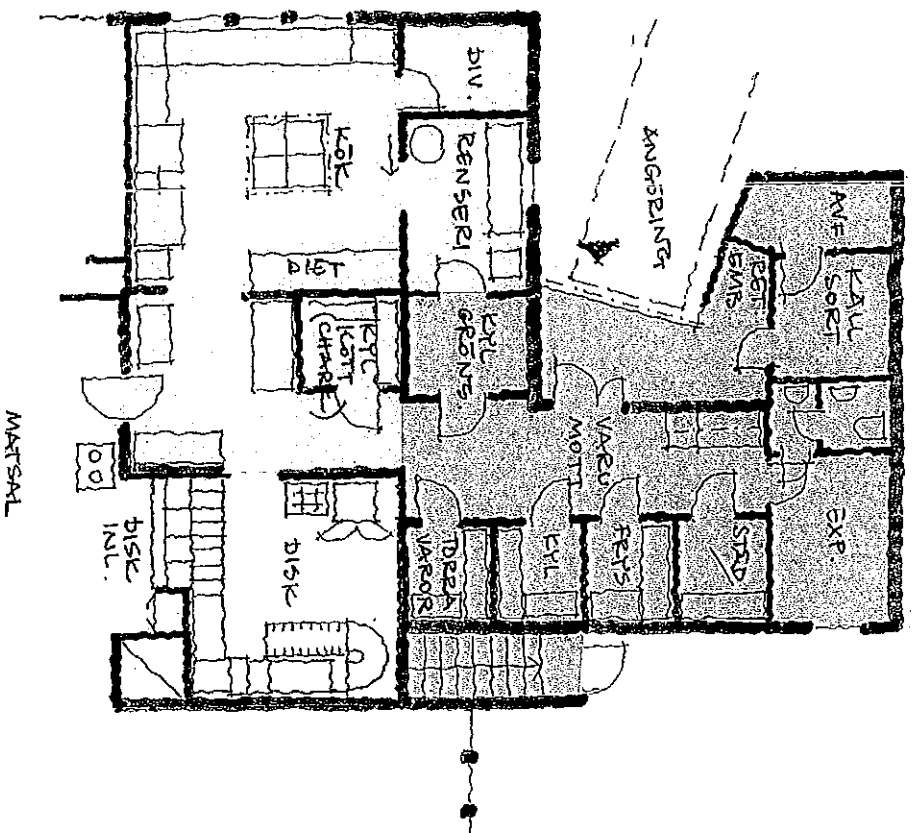
FÖRKLARINGAR

- TILLBYGGNAD 48 kvm
- OMBYGGNAD 167 kvm









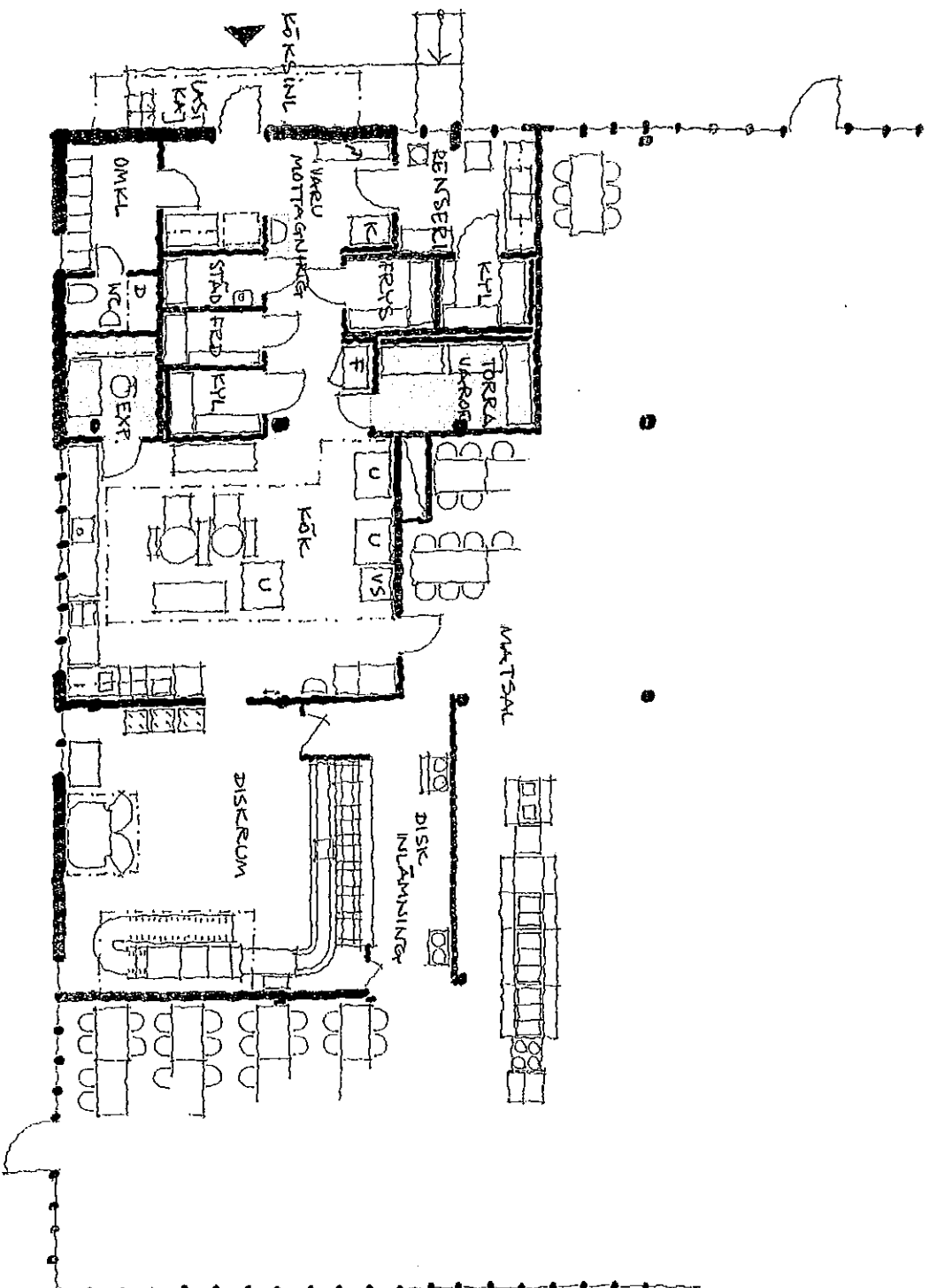
FÖRKLARINGAR

 TILBYGGNAD 65 km²

OMBYGGNAD 58 km

1:100 [43]





FÖRKLARINGAR

- TILLBYGGNAD 0 kvm
- OMBYGGNAD 14 kvm



Utredningsuppdrag

Konsekvensanalys av en övergång från mottagningskök till produktionskök i Tyresös kommunala grundskolor och gymnasium

Bakgrund

Tyresö kommuns centralkök producerar och säljer kyld mat till Barn- och utbildningsförvaltning och Utvecklingsförvaltning (gymnasiet), sammanlagt 15 mottagningskök. Maten tas emot och värms i mottagningsköken där tillbehören salladsbord, potatis, pasta, ris etc. tillbereds. Mottagningsköken är av varierande standard. Förslag har väckts om att mottagningskök kan bli produktionskök. Inför beslut om en ändring av måltidsverksamheten behöver dels en översyn av mottagningskökens utrustning och utformning, dels en översyn av mottagningskökens möjligheter att klara sin egen tillagning samt en kostnadskalkyl på dessa två alternativa förändringar göras.

Syfte

Syftet med översynen är att klargöra vilka åtgärder som behöver vidtas för att få en väl fungerande köksverksamhet med tillräcklig personaldimensionering och klara lagstiftningskrav avseende livsmedelshantering, hygien och miljö.

Om verksamheten

Den kommunala skolmåltidsverksamheten inom Tyresö kommun serverar dagligen mat till ca 7 800 skolelever från förskoleklass till och med gymnasiet (6 810 antal inskrivna elever september 2008). Utöver detta serveras ca 2200 barn mellanmål varje dag. Även under sommar- och andra lov dagar tillagas och serveras lunch och mellanmål till barn på fritidshem.

Uppdraget

- En översyn av skolornas mottagningskök för en modernisering av dessa
- En översyn av mottagningskökens möjligheter att klara sin egen tillagning
- En kostnadskalkyl på dessa två alternativa förändringar med förslag för utveckling av måltidsverksamheterna.
- I uppdraget ingår också att föreslå grundmatsedel för skolmåltidsverksamheten.


Staffan Isling Kommunchef

Datum

2009-11-16

1 (1)

Britt-Marie Lundberg-Björk, chef utvecklingsförvaltningen
Torbjörn Dybeck, chef servicekontoret och upphandlingsenheten
Birgitta Wigren, chef barn- och utbildningsförvaltningen
Anita Brynje, chef socialförvaltningen
För kännedom: Kent Lund, chef centralköket

Remiss Konsekvensanalys tillagningskök/mottagningskök

Bifogade rapport Tyresö kommun Skolmåltidsverksamhet, konsekvensanalys
tillagningskök/mottagningskök med bilagor 1a, 1b och 2 skickas till er för synpunkter.

Framtida organisation av skolmåltidsverksamheten har inte behandlats i rapporten.

Remisstiden är till onsdag 2 december.

Synpunkter skickas till

Mette Kjäorstad
Samordnare folkhälsa och hållbar utveckling
Tel 08-5782 91 59, Mobil 070-488 91 59
mette.kjorstad@tyreso.se

Tyresö kommun

Kommunstyrelseförvaltningen, Tekniska kontoret Miljö- och trafikenheten • Tyresö kommun • 135 81 Tyresö

Tel 08-5782 91 00

kommun@tyreso.se • www.tyreso.se

tyresö kommun



Svar på tjänstemannaremiss angående tillagningskök/mottagningskök

- Maten är självklart en mycket viktig fråga som bör prioriteras och strategiska, långsiktiga beslut tas. Kostfrågorna bör betraktas i ett sammanhängande perspektiv för Tyresö kommun som helhet. Frågorna berör flera förvaltningar i hög grad.
- Någon form av förändring och utveckling beträffande driften av mat för skolbarnens del verkar nödvändig.
- I samband med ställningstagande bör upphandling ske av driften. Kvalitets- och priskonkurrens främjas säkerligen av detta.
- En övergripande kostsamordnare för Tyresö kommun bör finnas. Denna person bör besitta beställarkompetens och kompetens för att ställa relevanta krav på kostens kvalitet, utförande, distribution etc.
- En funktion för tillsyn, uppföljning och utvärdering bör finnas. Få frågor engagerar brukarna så mycket som maten. Utifrån de resultat som framkommer måste initiativ till fortlöpanden dialog och förändringsarbete ske.

Anita Brynje
socialförvaltningen

Konsekvensanalys tillagningskök/mottagningskök

Utvecklingsförvaltningen har i uppdrag att leda och driva Tyresö gymnasium med målsättningen att eleverna når goda resultat. Ett annat högt ställt mål är att Tyresö gymnasium ska uppfattas som en attraktiv skola dit många elever söker. Många faktorer bidrar till en gymnasieskolas resultat och förmåga att attrahera elever. En av dessa faktorer är skolrestaurangens mat och upplevelsen av måltiden. Skolrestaurangens mat är en central fråga för många elever och när maten upplevs vara av god kvalitet bidrar det till en positiv upplevelse av gymnasieskolan som helhet.

Idag efterfrågar eleverna på gymnasiet i hög utsträckning delaktighet och inflytande avseende skolmåltiderna. På Tyresö gymnasium finns idag ett aktivt matråd där eleverna är i majoritet. Problemet är att avståndet mellan skolans elever och centralkökets personal upplevs som stort och möjligheten till påverkan är därmed liten. I den konkurrenssituation som Tyresö gymnasium befinner sig är måltiderna en viktig fråga att beakta.

Tyresö gymnasium har just inlett en förstudie i syfte att modernisera skolans lokaler i linje med den pedagogik som bedrivs. I detta sammanhang är det önskvärt att påpeka att en ombyggnad till tillagningskök kan vara mycket positivt eftersom det även skapar förutsättningar att eventuellt lägga ut skolrestaurangen på entreprenad. Detta kan skapa ett mervärde som ökar attraktionskraften hos skolan. På marknaden idag finns flera entreprenörer inom måltidssektorn.

Av konsekvensanalysen för kommunen som helhet framgår att byggnation och utrustning för mottagningskök skulle generera kostnader motsvarande 34,16 Mkr. Motsvarande kostnader för tillagningskök bedöms uppgå till 43,25 Mkr. Skillnaden mellan alternativen är drygt 9 Mkr och 8 Mkr finns avsatta för beräknade investeringar 2010. Driftskostnaderna däremot förväntas minska med motsvarande 1,6 Mkr till fördel för tillagningskök. Alternativet att inte göra några förändringar bedöms vara orealistiskt eftersom risken att kök stängs pga. myndighetskrav är stor.

Mot bakgrund av detta tillstyrker utvecklingsförvaltningen:

- Alternativ 2 med tillagningskök ute på skolorna och att centralköket läggs ned

Det är av vikt att möjligheten att lägga ut skolmåltiderna på entreprenad hålls öppen. Utvecklingsförvaltningen vill därför förbehålla sig möjligheten att stå utanför den gemensamma organisationen för det övergripande måltidsarbetet i kommunen. Om skolmåltiderna inte läggs ut på entreprenad krävs omfattande kompetensutvecklingsinsatser för personalen.

I tjänsten

Britt-Marie Lundberg Björk

Yttrande över Konsekvensanalys tillagningskök/mottagningskök i skolmåltidsverksamheten

Barn- och utbildningsförvaltningen har fått i uppdrag att lämna synpunkter på den konsekvensanalys angående skolmåltidsverksamheten som genomförts av konsult Erna Bakklund. Förvaltningen förordar alternativ två, som innebär att alla mottagningskök byggs om och centralköket läggs ner.

Utvecklingen av skolmåltiderna är ett prioriterat arbetsområde inom barn- och utbildningsförvaltningen. Arbetet framöver ska styras av visionen att Tyresö kommun ska ha världens smartaste skolmat:

- klimatsmart skolmat – vi har alltid klimataspekten med i alla val och beslut.
- demokratismart skolmat – vi låter våra brukare eleverna vara delaktiga och ha inflytande i utvecklingsarbetet.
- ekonomismart skolmat – vi använder resurserna på ett effektivt sätt.
- mat som ger smarta elever – målet är mätta elever som ätit en näringsriktig lunch, elever som arbetar bättre och lär sig mer.

Förvaltningens bedömning är att alternativ två i utredningen är det som bäst svarar upp mot visionen om den smarta skolmaten. Förslagen i konsekvensanalysen har diskuterats i förvaltningens ledningsgrupp, där samtliga rektorer ingår, och gruppen står bakom förvaltningens analys.

Enligt konsekvensanalysen skulle det vara möjligt att bedriva tillagning i sju skolkök redan från höstterminen 2010. I det fortsatta arbetet vill förvaltningen betona att en viss planerings- och omställningsperiod är nödvändig för att få en bra och säker övergång till tillagningskök. Konsult Erna Bakklund skriver också i utredningens bilaga 2 sid 1 att *"Det tar tid att personalmässigt ställa om från*

mottagningskök till tillagningskök. Det kräver nyanställningar och/eller utbildning av befintlig personal i produktion.” En särskilt betydelsefull aspekt att ta hänsyn till är att rätt kompetens för att tillaga specialkost måste finnas redan från första tillagningsdagen. För att minimera svinn och onödiga kostnader är det också viktigt att kökspersonalen fått utbildning i produktion med recept, mängder och tillagningsmetoder.

Vidare anser barn- och utbildningsförvaltningen att det är viktigt med en central kostadministration med utbildade kostekonomer som bl.a. får i uppdrag att:

- hålla samman det strategiska måltidsarbetet
- tillse att eleverna får möjlighet att medverka i måltidsarbetet
- upprätta en gemensam basmatsedel samt matsedlar för specialkost
- ansvara för utbildning och fortbildning av kökspersonalen
- genomföra livsmedelsupphandling
- ansvara för inköp av köksutrustning
- övervaka att livsmedelslagen och egenkontrollprogrammen följs
- göra kostnadsuppföljningar
- ge allmänna råd och stöd till verksamheten.

Det vore även lämpligt att i en gemensam organisation för det övergripande måltidsarbetet i kommunen, koppla övriga köksverksamheter vid exempelvis gymnasiet och de köksverksamheter som finns inom socialförvaltningen till ovan nämnda kostorganisation.

Barn- och utbildningsförvaltningen

Birgitta Wigren
Förvaltningschef