



Handläggare: Thomas Eriksson
Telefon: 08 - 508 33 719

Till
Utbildningsnämnden
2010-08-19

Ta fram en strategi så att fler skolor kan laga mat i det egna köket

Svar på remiss från kommunstyrelsen (322-703/2010)

Förvaltningens förslag till beslut

Förvaltningen föreslår utbildningsnämnden besluta följande

Som svar på remissen överlämnas förvaltningens tjänsteutlåtande.

Thomas Persson
Direktör

Håkan Edman
Avdelningschef

Sammanfattning

I en skrivelse till kommunstyrelsen skriver Yvonne Ruwaida (mp) om att vilja skapa bra förutsättningar för de kommunala köken att laga god och hälsosam mat, helst på plats i den egna verksamheten. Vidare föreslås att Stockholms stad ska ta fram en strategi för att underlätta för de verksamheter som vill bygga om till tillagningskök.

Utbildningsförvaltningens uppfattning är att det i enlighet med skrivelsens intentioner nu har påbörjats ett aktivt arbete för att skapa bra förutsättningar för de kommunala skolköken att laga god och hälsosam mat. Förvaltningen förordar däremot ingen gemensam strategi för hela Stockholms stad då en sådan riskerar begränsa utbildningsnämndens möjligheter till egna prioriteringar.



Bakgrund

I en skrivelse till kommunstyrelsen skriver Yvonne Ruwaida (mp) om att vilja skapa bra förutsättningar för de kommunala köken att laga god och hälsosam mat, helst på plats i den egna verksamheten. Vidare föreslås att Stockholms stad ska ta fram en strategi för att underlätta för de verksamheter som vill bygga om till tillagningskök.

Ärendets beredning

Ärendet har handlagts av utbildningsförvaltningens grundskoleavdelning i samverkan med kostfunktionen vid skolstöd, uppdragsavdelningen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Utbildningsförvaltningen har idag ca 70 tillagningskök och ungefär 32 stycken mottagningskök inom den kommunala grundskolan i Stockholms stad. Grundskolorna handlar i dagsläget livsmedel till ett värde av ca 90 miljoner. Totalt inom Utbildningsförvaltningens grundskolor tillagas ca 87 000 portioner, sedan tillkommer serveringen av frukost och mellanmål.

Innehållet i den mat som tillagas och serveras inom skolorna idag har skiftande kvalitet. En bidragande orsak är skiftande kompetens inom områden som näringslära, matlagningstekniker och livsmedelshygien.

Utbildningsförvaltningen har därför vidtagit och kommer att vidta ytterligare kompetenshöjande åtgärder för att ge förutsättningar för köken att laga god och hälsosam mat. Förvaltningen har från och med 2009 inrättat en kostfunktion som arbetar rådgivande och som erbjuder såväl utbildningar och erfarenhetsutbyte. Målsättningen är att skapa en hög och jämn kvalitet på måltidsverksamheten inom Stockholms stads grundskolor. Utbildningsförvaltningen planerar också att ta fram en kostpolicy för Stockholms stads grundskolors måltider. Samtidigt kommer den nya skollagen att ställa krav på näringsriktiga skolmåltider, vilket innebär att alla måltider som serveras skall vara näringsberäknade. Lagstiftningen kommer dock endast att reglera näringsinnehållet. Skolmåltiden innehåller många fler delar än bara näringen.

Kökets fysiska förutsättningar avgör vilken beredning som är möjligt att göra i skolans egna kök. Den tydligaste gränsen går mellan tillagningskök och

Ta fram en strategi så att fler skolor kan laga mat i det egna köket



mottagningskök. Förvaltningen delar uppfattningen att tillagningskök ger förutsättningar för högre kvalitet. Tillagningsköken har också lättare än mottagningsköken att locka kvalificerad personal. I samband med ombyggnadsprojekt för mottagningskök är det naturligt att pröva om köket ska ställas om till tillagning. Faktorer att ta hänsyn till i en sådan bedömning är exempelvis antalet portioner och kökets fysiska förutsättningar. Ombyggnadsprojekt initieras i samband med fastighetsägarens underhållsprojekt eller behov av verksamhetsanpassningar för att exempelvis komma tillrätta med brister i logistik eller kökens funktion. Tungarbetade kök som exempelvis saknar diskinlämning eller funderande flöden är angelägna ombyggnadsprojekt för att förbättra arbetsmiljön. I dagsläget är behovet av såväl verksamhetsanpassningar som underhållsinsatser omfattande.

Utbildningsförvaltningens uppfattning är att det i enlighet med skrivelsens intentioner nu har påbörjats ett aktivt arbete för att skapa bra förutsättningar för de kommunala skolköken att laga god och hälsosam mat. Förvaltningen förordar däremot ingen gemensam strategi för hela Stockholms stad då en sådan riskerar begränsa utbildningsnämndens möjligheter till egna prioriteringar.

I skrivelsen kommenteras Katarina Norra skolas önskemål om omställning från mottagningskök till tillagningskök. Skolans maskinella utrustningen har delvis anpassats till tillagningskök. Det som kvarstår är ombyggnation av ventilationen för att möjliggöra montering av kokgrytor. Då varken underhåll eller kökets standard i övrigt ställer krav på byggnadsåtgärder så var det initiala ställningstagandet att inte bygga om köket. Förvaltningen beslutade däremot under 2008 att ställa om köket till tillagningskök, men att försöka finna en enklare byggnadsteknisk lösning än den då offererade. Inriktningen är nu att undvika den relativt omfattande håltagningen från källare till tak och istället nyttja befintlig skorstensstock. Offert förväntas av sisab under augusti 2010.

Ta fram en strategi så att fler skolor kan laga mat i det egna köket



Skrivelse till kommunstyrelsen

STOCKHOLMS STAD Kommunstyrelsen KF/KB Kanall	
Ink:	2010-03-24
Dnr:	322-703/2010
Till:	RTV

Ta fram en strategi så fler skolor kan laga mat i det egna köket

Idag vill allt fler skolor laga maten på plats, det verkar ske ett trendskifte från uppvärmningskök till tillagningskök. Platslagad mat är en fråga dels en fråga om kvalitet, dels att elever kan uppleva maten på plats: känna dofterna när den lagas, vara med och påverka menyn och ta del av matlagningen i undervisningen. Dessutom blir ett tillagningskök en mycket mer stimulerande plats och har högre status för personalen att arbeta i, än bara ett uppvärmningskök.

Men på grund av den administrativa omorganisation som skedde när skolan flyttades från stadsdelsnämnd till utbildningsnämnd finns det exempel där en skola stoppats från att bygga om. Katarina Norra på Södermalm, har väntat i fyra år på att få bygga om köket. Det trots att projektplanen var klar 2006. Man hänvisar till att det på utbildningsförvaltningen pågår nu en kartläggning av stadens alla kök.

Men den kartläggningen ska inte behöva medföra en handläggningstid på i fyra år. Valfrihet måste även gälla skolornas olika satsningar på att bygga kvalitet, i det här fallet genom att vilja satsa på bra mat. Därför anser Miljöpartiet de gröna att frågan om hur staden skapar fler tillagningskök ska prioriteras och att man från förvaltningens sida bör underlätta för de verksamheter som vill bygga om till tillagningskök genom att ta fram en strategi.

Miljöpartiet vill skapa bra förutsättningar för de kommunala köken att laga god och hälsosam mat, helst på plats i den egna verksamheten.

Förslag till beslut

Kommunstyrelsen föreslås besluta att Stockholms stad ska ta fram en strategi för att underlätta för de verksamheter som vill bygga om till tillagningskök

Stockholm 2010-03-23

Yvonne Ruwaida (MP) oppositionsborgarråd