



Tyresö Kommun,
Konsult- och servicekontoret

**Nulägesbeskrivning - utredning
kostverksamhet**
förskola, skola, äldreomsorg
i Tyresö kommun

11 februari, 2015

DiningDevelopment AB

Postadress: Box 58, 261 22 Landskrona
Besöksadress: Lilla Strandgatan 19, Landskrona
Tel. 0418-145 54, Mobil 0703-17 88 50

www.diningdevelopment.com

info@diningdevelopment.com

Innehållsförteckning

		Sid.
1.	Introduktion	4
1.1	Uppdraget	4
1.2	Datainsamling	4
1.3	Disposition	5
2.	Organisation och ansvar	5
2.1	Förskolor och grundskolor	6
2.2	Gymnasieskolor	6
2.3	Vård och omsorg	7
3.	Styrning och uppföljning	8
3.1	Måltider förskola, skola och omsorg	10
4.	Personal	13
4.1	Personalresurser förskola, skola och omsorg	13
5.	Regelverk och kontroll	15
5.1	Kriterier för utformning av kökslokal och dess funktioner	16
5.2	Olika typ kök och funktioner	17
6.	Kvalitet	18
6.1	Kvalitetsuppföljning	18
6.2	Måltidskvaliteten idag	19
7.	Produktion och distribution	19
7.1	Produktion	19
7.2	Distribution	24
7.3	Sammanfattning	25
8.	Möjligheter utveckling	25
9.	Slutsats	26

Figurförteckning

- Figur 1: Övergripande måltidsorganisation
- Figur 2: Ansvarsfördelning måltider förskola och skola
- Figur 3: Ansvarsfördelning måltider gymnasium
- Figur 4: Ansvarsfördelning måltider omsorg
- Figur 5: Förskolor – matbudget 2015 (kr) per dag
- Figur 6: Grundskolor – matbudget 2015 (kr) per dag
- Figur 7: Översikt livsmedelskostnad kr per portion 2003-2013
- Figur 8: Distribution måltider skola och förskola
- Figur 9: Distribution måltider vård och omsorg, Fazer Amica

Tabellförteckning

- Tabell 1: Livsmedel kostnad totalt per år Tyresö kommun
- Tabell 2: Personalbemanning per kök skolor
- Tabell 3: Resultat kompetensinventering
- Tabell 4: Kategorisering (T-kök) tillagnings- och (M-kök) mottagningskök Skolor
- Tabell 5: Kökslokaler med ytor och byggnadsår Förskolor
- Tabell 6: Investeringar kökslokaler skolor från 2010
- Tabell 7: Investeringar kökslokaler vid förskolor och år

Förteckning bilagor

- Bilaga 1: Sammanställning intervjuresultat per förvaltning Soc, Utv, BoU.

1. **Introduktion**

DiningDevelopment AB, *nedan kallat DD*, genomför på uppdrag av Tyresö kommun, Konsult- och servicekontoret en utredning av kommunens kostverksamhet som omfattar måltidsverksamheter inom förskola, skola, gymnasium och äldreomsorg.

1.1 **Uppdraget**

Huvudsyfte med uppdraget är att utreda och identifiera åtgärder som utvecklar Tyresö kommuns kostverksamhet. Utredningen ska enligt uppdragsbeskrivning identifiera hur verksamheten inom kost på bästa sätt ska bedrivas med hänsyn till kvalitet, effektivitet och nuvarande kundnöjdhet.

Kostverksamheten ska i utredningen även belysas ur ett organisatoriskt perspektiv och föreslå en optimal organisation utifrån ovanstående parametrar.

I övergripande omfattar utredningen följande två delområden;

- en kartläggning och nulägesbeskrivning
- analys och förslag till framtida kostorganisation

I uppdragshandling framgår även att utredningsunderlag ska ge vägledning till olika roller inom en kostorganisation samt tydliggöra såväl roller som ansvar inom kostområdet i Tyresö kommun.

Samtliga förutsättningar och parametrar omfattas i utredningsarbetet samt klarläggs i föreliggande nulägesbeskrivning och slutdokument.

Utredningen genomförs i tre faser; *kartläggning/nulägesbeskrivning, analys och bearbetning av förslag samt förslag åtgärder med förändringsalternativ.*

I dagsläget har organisatoriskt tre olika nämnder ansvar för måltidsverksamheterna och de olika frågor som omgärdar matområdet. Kommunen har gjort investeringar i kökslokaler inom ett flertal skolor men står utöver detta inför ytterligare investeringar i kökslokaler vid förskolor, samtidigt med att de större investeringar som gjorts måste förvaltas väl och optimeras i sina funktioner.

Kommunens övergripande förväntningar på utredningen är som DD uppfattar det att få förslag till en framtida kostorganisation och måltidslösningar som optimerar utifrån ett helhetsperspektiv, parallellt med adekvata kvalitetsnormer och lokal förankring. Utredningen ska tydliggöra roller och visa exempel på "verktyg" som medverkar till positiv måltidsanda i kommunikationen med kommunens invånare, gäster och brukare.

1.2 **Datainsamling**

Nulägesbeskrivningen baseras på befintliga dokument (ex. riktlinjer, policy, budget, utfall, personalstatistik, verksamhetsbeskrivningar, status köken etc.) observationer i kök samt intervjuer/möten med följande personer:

- Bo Renman, kommundirektör
- Ann-Catrine Hagner, chef Konsult- och servicekontoret
- Anders Elving, controller
- Anneli Törnkvist, samordning varudistribution/kökschef Bergfoten skola

- Åsa Danielsson, chef Socialförvaltningen
- Håkan Bertilsson, stabschef Barn- och utbildningsförvaltningen
- Anna Nubäck, administrativ chef Utvecklingsförvaltningen (inkl gymnasium)
- Åke Skoglund, chef Samhällsbyggnadsförvaltningen
- Mette Kjörstad, folkhälsosamordnare Samhällsbyggnadsförvaltningen
- Jan Nilsson, chef Fastighetsenheten, Konsult- och servicekontoret

DD har fått möjlighet att delta vid följande möten:

- Kökschefer vid skolor (27 nov-2014)
- Förvaltningschef Monika Larsson samt rektorer vid Barn- och utbildningsförvaltningen (17 dec-2014)

- Möte på begäran har genomförts med Anneli Tärning, rektor Tyresö skola.

Motsvarande intervju som efterfrågats av Kia Broomé, rektor Nyboda skola har inte kunnat genomföras trots flera förslag från DD till tidpunkt som inte kunde mötas.

Observationer och besök kökslokaler har genomförts vid följande skolor (14 st) och förskolor (2 st), där även korta samtal genomförts med kökschef/personal på plats:

16 december:

- Nyboda skola – kökschef Håkan Kylsäter
- Bergfoten skola – kökschef Anneli Törnkvist
- Njupkärr skola – kökschef Kerstin Geber
- Farnmarstugan förskola – ansvarig Annika Jansson
- Hanviken skola – kökschef Markus Schmid
- Kumla skola – kökschef Christer Herrlin
- Fornudden förskola – ansvarig Sara Engholm
- Fornudden skola – kökschef Gösta Rik
- Sofiebergskolan – husmor Ronny Jonsson
- Tyresö gymnasium – husmor Aira Ruonala

17 december:

- Dalskolan – kökschef Tomas Wiklund
- Krusboda skola – kökschef Tomas Wiklund
- Fårdala skola – 1:e kock Carina Hammar
- Stimmet skola – kökschef Lars Unander-Scharin
- Strandskolan – kökschef Ola Johansson
- Tyresö skola – kökschef Maria Karlsson

I föreliggande beskrivning av kökens status och kategorisering så har arbetsunderlag även inhämtats i samverkan med Mathias Lindeberg, fastighetsförvaltare vid Fastighetsenheten Tyresö kommun.

1.3

Disposition

Rapporten inleds med en nulägesbeskrivning av hur måltidsverksamheten är organiserad i Tyresö kommun (kapitel 2). Därefter beskrivs styrning och uppföljning av måltidsverksamheten, både vad gäller ekonomi, produktionsplanering, matsedel och inköp (kapitel 3). I kapitel 4 ges en bild av verksamheten utifrån förvaltningars kostresurspersoners perspektiv. Beskrivningen omfattar kompetens och arbetsmiljö. I kapitel 5 ges en översikt över aktuella lagar och regler inom livsmedelsområdet. Beskrivningen fokuserar på de förändringar som skett under senare år. I kapitel 6 behandlas olika aspekter av kvalitet: riktlinjer och uppföljning. Kapitel 7 innehåller en genomgång av produktion och distribution av måltider inom kommunen. I det sista kapitlet sammanfattas utgångspunkter för det fortsatta arbetet (kapitel 8). Kapitel 9 omfattar en slutsats.

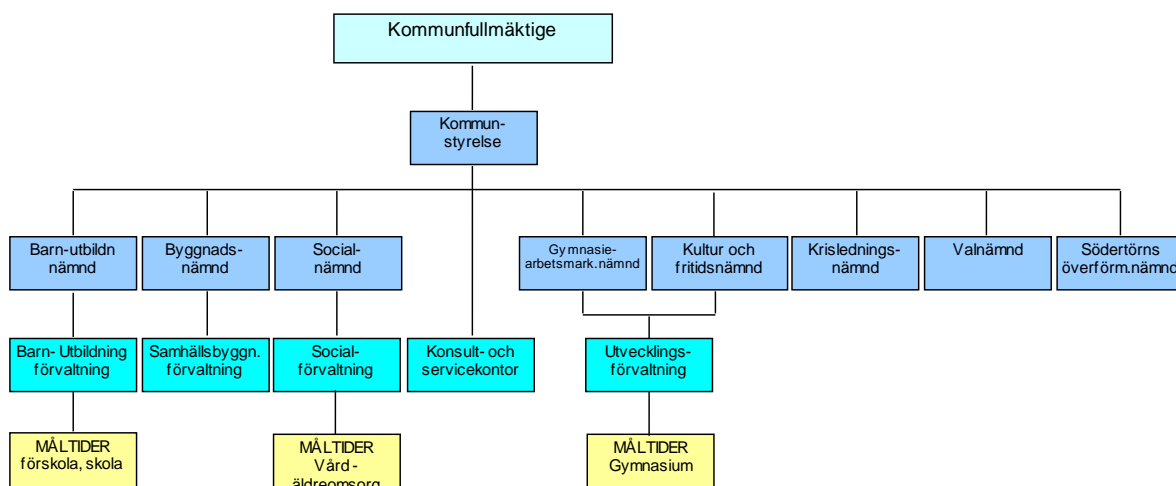
2.

Organisation och ansvar kommunens måltidsverksamheter

Måltidsförsörjningen i Tyresö kommun är uppdelad på tre förvaltningar, Barn- och utbildningsförvaltningen, Socialförvaltningen och Utvecklingsförvaltningen.

Barn- och utbildningsnämnden, Socialnämnden respektive Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden har det politiska ansvaret för dessa tre förvaltningar och därmed även produktionsansvaret för måltidsverksamheten inom kommunen, i förlängningen Kommunfullmäktige. I figur 1 som följer ges en övergripande bild av organisationen.

Figur 1: Övergripande måltidsorganisation



2.1

Förskolor och grundskolor

Barn- och utbildningsförvaltningen ansvarar för tillagning och servering av måltider till skolor och förskolor. Avtal finns även med privat utförare (Fazer Amica) om måltidsleveranser (måltidskomponenter) till Sofiebergsskolan.

Chef för Barn- och utbildningsförvaltningen har det yttersta ansvaret för måltider vid aktuella förskolor och grundskolor. Direkt underställd *förvaltningschef* finns en *rektor eller förskolechef* med ansvar för budget, ledning och verksamhetsstyrning av kökets arbete samt personal. Även förskolors och skolors matsalar ingår i rektors eller förskolechefens ansvar.

Rektor eller förskolechef delegerar vidare till underställd kökschef eller kock med där ansvaret omfattar samordningsansvar för "egna" köken då det gäller; personal, budgetuppföljning, medarbetarsamtal, lönesamtal, arbetsplatsträffar produktions- och matsedelsplanering, inköp, tillagning inklusive specialkost och att egenkontrollen genomförs och följs i köket.

I mottagningsköken finns en *kock* eller *köksbiträde* som leder arbetet i köket. Ansvaret omfattar här slutberedning av måltidskomponenter, specialkost, beställningar, servering, rengöring, köksutrustning, samt egenkontrollen i köket, dock utan personalansvar.

2.2

Gymnasieskola

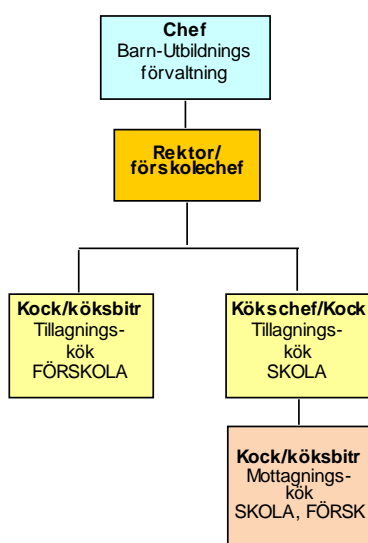
Utvecklingsförvaltningen ansvarar för tillagning och servering av måltider till kommunens gymnasieskola. Avtal finns här med privat utförare som ovan (Fazer Amica) gällande köp av måltidens huvudkomponent och tillbehör. Övriga måltidskomponenter som omfattas i måltiderna tillagas och färdigställs i det aktuella köket vid Tyresö gymnasium.

Utvecklingsförvaltningens chef har det yttersta ansvaret för måltider vid kommunens gymnasieskola. Direkt underställd *utvecklingsförvaltningens chef* finns en *rektor*, som delegerar vidare till en *administrativ chef* med ansvar för ledning och verksamhetsstyrning av kökets arbete, budget, personal, arbetsmiljöfrågor, medarbetar- och lönesamtal samt uppföljning. Matsal ingår även i rektors ansvar.

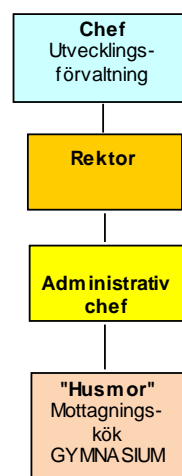
I mottagningsköket finns en *husmor* som leder och fördelar arbetet. Ansvaret omfattar viss del inköp, slutberedning och tillagning av måltidskomponenter, specialkost, beställningar från Fazer Amica, rengöring köksutrustning samt att egenkontrollprogram efterföljs.

Figurer 2 och 3 visar ansvarsfördelning för Barn och utbildningsförvaltningens måltidsverksamheter samt Utvecklingsförvaltningens måltidsverksamheter.

Figur 2: Ansvar måltider förskola och skola



Figur 3: Ansvar måltider gymnasium



2.3

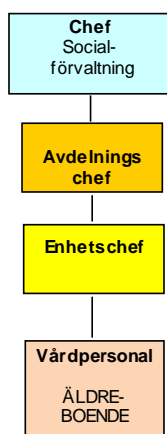
Vård- och äldreomsorg

Socialförvaltningen ansvarar för måltider till kommunens äldreboenden, dagliga verksamheter samt matdistribution/hemtjänst till ordinärt boende. Avtal är idag tecknat med ovan omnämnda Fazer Amica som även driver det kök som finns i direkt anslutning till Björkbackens äldreboende, där Restaurang Utsikten också har daglig servering och öppethållande mellan kl. 09.00-15.00 måndag - fredag samt lördag, söndag och helgdagar mellan kl. 11.00-13.00. Lunch serveras mellan kl. 11.00-14.00. Avtal ovan om måltidsleveranser omfattar Björkbackens äldreboende.

Chef för Socialförvaltningen har det yttersta ansvaret, direkt underställd förvaltningschef finns en avdelningschef (vård- och omsorgsboende och hemtjänst) med delegation till enhetschef för respektive boende. Ansvaret omfattar personalansvar, medarbetar- och lönesamtal, styrning och uppföljning av verksamheten, budget och budgetuppföljning.

Direkt underställd enhetschef finns vårdpersonal med samordningsansvar för servering av aktuella måltider på respektive vårdavdelning. Figur 4 visar ansvarsfördelning för Socialförvaltningens måltidsverksamheter.

Figur 4: Ansvar måltidsorganisation äldreomsorg



Samtliga tre måltidsorganisationer använder sig av såväl förvaltningsinterna som centrala specialist-/stödfunktioner då det gäller administration, personal- och ekonomifrågor.

Samverkan kring mat eller måltidsservice mellan förvaltningarna ovan, sker i dagsläget inte enligt DD:s bedömning. I samband med upphandling och livsmedelsavtal sluts dock gemensamma avtal.

Vårdpersonal vid äldre- och ordinärt boende samt pedagoger vid förskolor är även delansvariga i måltidsservering vid avdelnings- och serveringskök. Härmed finns stor variation gällande kunskap om livsmedelslagstiftningens krav och hur säkerställandet av måltiderna sker.

DD konstaterar att nuvarande ansvarsfördelning för måltider inom samtliga tre förvaltningar har otydlighet då det gäller ledning och styrning av verksamhetsfrågor som ekonomi, produktion, kvalitet samt personal. Inom de aktuella förvaltningarna är måltiden integrerad i ordinarie kärnverksamhet, vilket påverkar fokus på bl a måltidens kvalitet men också att olika medvetenhet och uppfattning råder mellan chefsnivåer; förvaltningschef, avdelnings-/enhetschef, rektor, administrativ chef och kökschefer med dess ledningsfunktioner som avsevärt har verkan på aktuella driftfrågor och prioriteringar för respektive måltidsverksamhet. Detta påverkar i sin tur ledningsfunktioner och löpande kommunikation via tvetydiga beslut, budskap och "leveranser" till anställda i såväl tillagnings- som mottagningsköken. Inte minst så avspeglas detta i olikheter och varierande resultat även kopplat till gästers och brukares måltidskvalitet och upplevelse. DD bedömer även att det inte inom förvaltningarna finns någon struktur för arbete med utveckling, kvalitetsfrågor och uppföljning.

Resultat från genomförda intervjuer med företrädare för de tre förvaltningarna bekräftar vad som beskrivs ovan i flera av de synpunkter som framgår av bilaga 1.

3. Styrning och uppföljning

Generellt kan DD konstatera att det idag saknas av kommunfullmäktige antagna riktlinjer eller policy som tydligt anger målen för måltidsverksamheten, samt tydliga principer för styrning och uppföljning av verksamheten. Det gäller framförallt kvalitet, ekonomi, arbetsmiljö (utöver skyddsronder) samt normer (utöver rutiner för egenkontroll inklusive HACCP) för livsmedelshygieniska krav i de aktuella kökslokalerna. Konsekvens av detta blir att uppdraget för måltidsverksamheten i Tyresö kommun är otydligt.

De yttre ramarna för måltidsverksamheten i kommunen sätts av livsmedelslagstiftningen/EG-förordning nr 178/2002, se vidare kapitel 5.

I övergripande så styrs Tyresö kommuns verksamhetsområden av en planering på tre nivåer: Kommunplanen, Nämndplaner samt Enhetsplaner. Via kommunens webbsida så beskrivs detta på följande sätt:

"Kommunplanen. Kommunstyrelsen arbetar på en strategisk nivå med vision och treåriga kommungemensamma mål, treåriga mål för verksamheterna och styrande planer och policys. Dessa samlas i kommunplanen som även innehåller en treårig budget. Kommunplanen fastställs av kommunfullmäktige i juni.

Nämndplaner. Nämnderna arbetar på en taktisk nivå med mål, kvalitetsgarantier och en mer detaljerad budget för kommande år. De ansvarar för hur de strategiska målen som beslutats i kommunplanen ska nås. I nämndplanerna anges ettåriga mål och budget för de verksamheter som nämnden ansvarar för. Exempel på verksamheter är förskola, grundskola, gymnasium, kultur, fritid, renhållning med mera. Nämndplanerna fastställs av nämnderna i oktober. Aktuella nämndplaner finns publicerade på respektive nämnds sida.

Enhetsplaner. Förvaltningarna och deras enheter arbetar på en operativ nivå. Utifrån kommunplanen och relevanta nämndplaner tas enhetsplaner fram. Det ska finnas två-tre konkreta mål för varje verksamhet inom enheten. Enhetsplanen ska ange hur enhet arbetar för att nå målen och innehålla en handlingsplan. Enhetsplanerna träder i kraft vid årsskiftet efter godkännande av förvaltningschef."

I aktuell "Kommunplan 2015–2018, beslutad av kommunfullmäktige 2014-11-27" Kapitel 3. Styrning av verksamheten – vision, strategiska målområden och strategiska mål - Vision för Tyresö kommun 2030" så framgår följande fem prioriterade strategiska målområden;

- Livskvalitet – den attraktiva kommunen
- Medborgarfokus – varje Tyresöbo i centrum
- Blomstrande näringsliv
- God och långsiktig hushållning med effektiva verksamheter
- Attraktiv arbetsgivare

Vidare framgår mer specifikt under "Livskvalitet – den attraktiva kommunen" följande särskilda uppdrag "Nämnderna ska medverka till att andelen ekologiska livsmedel uppgår till minst 30 procent" (utdrag sid 11). På sid 53 beskrivs Åtgärder enligt klimatstrategin där en av flera Indikatorer som följs upp är – "Andel inköpta ekologiska livsmedel i organisationen (inklusive restauranger och storkök)".

Gällande mer specifikt under "God och långsiktig hushållning med effektiva verksamheter" så framgår följande: "Tyresö kommun har en långsiktigt stabil ekonomi med fokus på kommande generationer. För en långsiktigt stabil ekonomi är det nödvändigt att ha vissa överskott för att möta behov av investeringar, underhåll, utbyggnad, tillväxt och kommunens pensionsåtaganden mot våra medarbetare. Kommunens arbete präglas av effektivitet, enkelhet och ett tydligt fokus på nöjda medborgare. En strävan är att samordna resurser och se till gemensamma behov som kommunen och medarbetarna har. Tyresö kommun visar respekt för skattebetalarna – Tyresöborna – genom att sträva efter kostnadseffektivitet och arbetsmetoder som ger bästa möjliga resultat. Den kommunala utdebiteringen ska hållas på lägsta möjliga nivå för att möjliggöra god och långsiktig hushållning i kommunen.

Mål:

- Kommunens samlade resultat i den reguljära verksamheten, uppgår till minst två procent av skatteintäkter och statsbidrag.
- Investeringar i den skattefinansierade verksamheten finansieras via kassaflöde från den löpande verksamheten.
- Varje verksamhetsområde ska bedrivas inom ramen för tilldelade ekonomiska resurser.

Till delar kommer beskrivna faktorer ovan med övriga visioner och strategier för aktuella nämnder som framgår i "Kommunplan 2015-2018" samt budget för 2015 ha avgörande betydelse och inverkan även för kommunens framtida kostorganisation enligt DD:s bedömning.

I nämndplaner 2015 för respektive Barn- och utbildningsnämnden, Socialnämnden och Gymnasie- och arbetsmarknadsnämnden framgår faktorer som även kan knytas till aktuell måltidsförsörjning.

Omsorg

Gällande måltider inom vård- och omsorg så uppfattar DD att det inte finns någon framtagen t ex "Nutritionshandbok" där kriterier för uppföljning av nutrition framgår, som antagits av socialnämnden.

Skola

För Barn- och Utbildningsnämndens måltidskategorier finns i nya skollagen från 2011-07-01 lagkrav enligt följande: "Enligt 10 kap 10 §: Utbildningen ska vara avgiftsfri. Eleverna ska utan kostnad ha tillgång till böcker och andra lärverktyg som behövs för en tidsenlig utbildning samt erbjudas näringsriktiga skolmåltider.

Garanti för t ex rätt näringsinnehåll kräver användarverktyg i ett datorbaserat kostplaneringssystem för näringsberäkning av måltiden. Vid intervjuer och samtal med företrädare och kökschefer inom aktuella förvaltningar så framkommer att verktyg i form av ett webbaserat kostplaneringsprogram saknas.

För att möta de krav som idag ställs på modern och professionell måltidsservice så är rätt kompetens och tillgång att använda datorbaserade kostplaneringssystem (Mashie, AIVO, Mathilda m fl) en nödvändighet för och i samtliga kök, såväl

tillagnings- som mottagningskök. Detta verktyg möjliggör inte bara att kunna säkerställa ett rätt näringsintag i måltiden, utan är även oundgängligt då det gäller planering och upplägg av kökets inköp, tillagning, recept, löpande uppföljning, samkörning med aktuellt ekonomisystem etc.

SLV:s (Svenska Livsmedelsverkets) riktlinjer som t ex "Bra mat i förskolan och "Bra mat i skolan", Bra mat i äldreomsorgen eller "Mat för sjuka inom vård och omsorg" används enligt DD:s bedömning i endast delvis, som inriktningsmål vid kommunens måltidsverksamheter.

För ca 10 år sedan initierade dock tidigare kostsamordnare för kommunens måltidsverksamheter, att följa SLV:s riktlinjer ovan och ha detta som ett "instrument" när måltider planeras och där Skolmat Sveriges webbverktyg använts, för att bedöma om vardera köket följer aktuella rekommendationerna. Flertalet har besvarat webbformuläret årligen, men någon utvärdering har enligt företrädare för kök vid skolor inte genomförts. För egna köket har svaren lästs av och gett indikation om näringsinnehåll i relation till SLV:s riktlinjer.

3.1

Måltider förskola, skola och omsorg

Avsaknaden av tydlig styrning av kost-/måltidsverksamheten inom såväl Barn- och utbildningsförvaltning, Utvecklingsförvaltning samt inom Socialförvaltningen, skapar olika lokala lösningar och variation mellan olika både förskolor, skolor och äldreboenden.

Inom förskolor, skolor och aktuella omsorgsverksamheter kan dock budget, matsedel och ramavtal för inköp av livsmedel ses som styrmedel. Dock används dessa styrmedel generellt ännu i begränsad omfattning.

3.1.1 Budget

Aktuella förvaltningars kost-/måltidsenheters verksamhet är anslagsfinansierad och därmed inte med förfaringssätt i köp-/säljfunktion.

Den bedömning DD gör är att inga överenskommelser eller skriftliga avtal sluts med beställande nämnd/verksamhet om måltidens kvalitet och dess förutsättningar, med undantag av de avtal som sluts med privat utförare Fazer Amica. Konsekvens av detta blir otydlighet gällande vad som utgör lägsta nivå och på vilket sätt som måltidsservice ska erbjudas och levereras aktuella gäst kategorier.

Vid eventuellt framtida intäktsfinansierad kostverksamhet med ett förfarande i köp/säljfunktion, är avtal som beskriver kvantitet, måltidens kvalitet, pris och servicenivå enligt DD:s bedömning en förutsättning för kommande budgetprocesser, verksamhetsanpassning och optimal måltidsproduktion.

Budget för de respektive förvaltningarnas måltidsenheter arbetas fram i samverkan mellan rektor/enhetschef, ekonomer och kökschef/kockar. Respektive förvaltningars nämnder tilldelar utifrån schablon eller nyckeltal en ekonomisk ram för respektive områden förskola, skola, gymnasium samt äldreomsorg. DDs bedömning är att ansvariga kökschefer/kockar harskiftande aktiv del i budgetarbetet, vilket påverkar resultat och dialog även till ansvariga ute i köken.

Stor variation mellan förvaltningarnas måltidsverksamheter råder då det gäller såväl möjlighet till delaktighet och insyn i det egna kökets, som hela kostenhetens ekonomi och redovisning. Konsekvenser av detta påverkar samtliga medarbetares kostnadsmedvetenhet, via ett ökat eller "nollställt" intresse för det egna kökets och hela måltidsenhetens ekonomi.

Några mer specifika nyckeltal per enhet inom förskola, skola eller äldreomsorg, är enligt DD:s bedömning inte ännu aktuella i budgetprocessen.

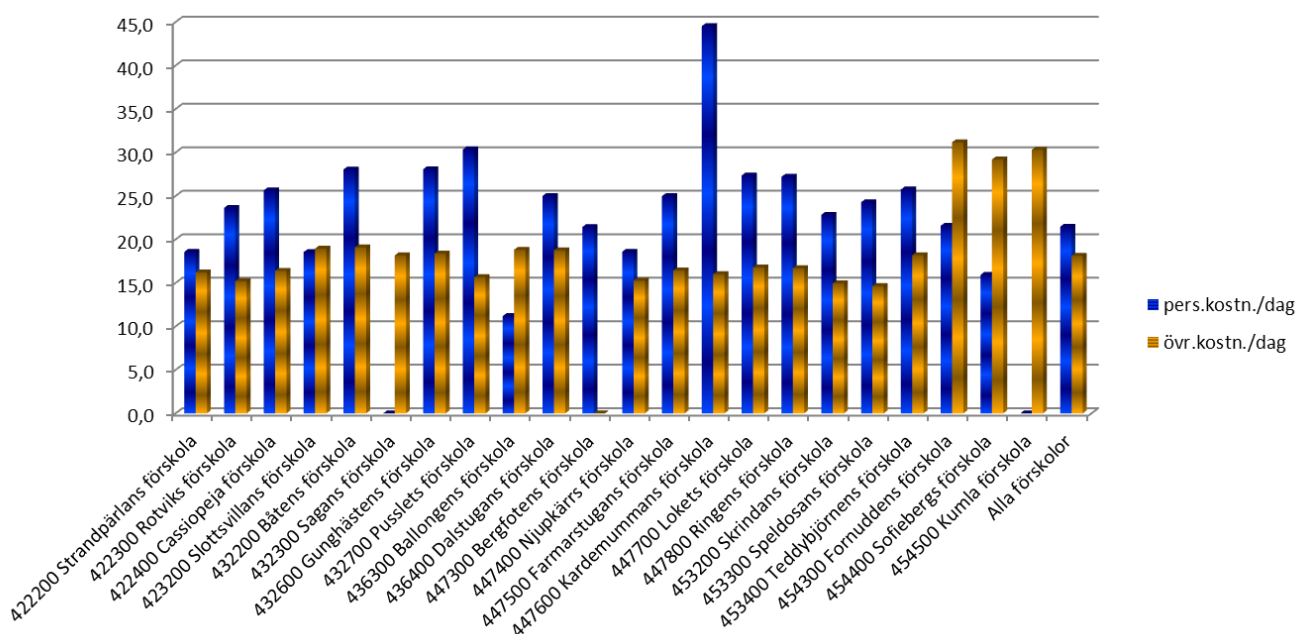
Budgetunderlag för vardera förvaltningens kost- och måltidsverksamheter är inte enhetliga eller jämförbara varför DD inte kan delge detta inom ramen för t ex budget 2014 och med fördelning de olika kostnader som bedöms aktuella.

DD har från Barn- och utbildningsförvaltningen mottagit diagrammen som följer nedan gällande budgeterade matkostnader för 2015. Följande förutsättningar anges för de budgeterade kostnader som framgår;

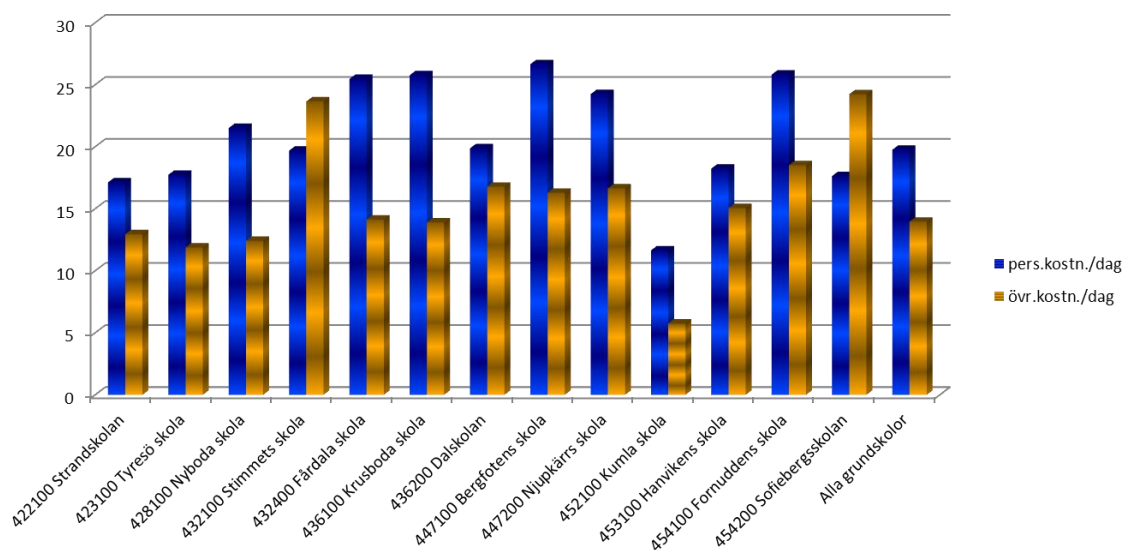
- Personalkostnader redovisas för sig
- Inköpskostnader för alla måltider under dagen. Borträknat intäkt från pedagogisk måltid och eventuell intern leveransintäkt.
- Grundskola: räknat på 180 skoldagar och på respektive enhets antal elever i budget
- Förskola: räknat på 220 verksamhetsdagar och på respektive enhets antal barn i budget
- Viss variation förklaras av frukost, fritids, café, externa leveranser etc.
- Vissa uppenbara fel finns då det saknas personalkostnader respektive inköpskostnader på vissa enheter

Av figur 5 och 6 framgår budgeterade matkostnader per dag för förskolor och skolor för innevarande år 2015.

Figur 5: Förskolor – matbudget 2015 (kr) per dag



Figur 6: Grundskolor – matbudget 2015 (kr) per dag



Vid en jämförelse beträffande hur kostnadsutvecklingen generellt varit för livsmedel/råvaror per dagsportion inom Foodservicemarknaden i Sverige åren 2003-2013, så ligger portionskostnader ovan generellt högre än genomsnittsvärdet som framgår i figur 7 och det faktum att "övriga kostnader" i diagrammen ovan endast omfattar livsmedelskostnad.

Figur 7: Översikt livsmedelskostnad kr per portion 2003-2013

Livsmedelskostnad kr per dagsportion år 2003-2013													Förändring/år i %	
Sektor	Måltider /dagsport.	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2003-2013	reell 2003-2013
Skolor	1	8,61	8,99	9,30	9,77	10,35	10,99	11,56	11,96	12,42	12,68	13,35	4,5	2,7
Bamomsorg	2	16,65	16,46	16,27	16,54	17,22	18,70	19,05	19,50	19,93	20,09	20,48	2,1	0,3
Äldreomsorg	3	45,80	45,40	45,50	46,10	48,20	52,50	53,40	54,80	56,10	56,50	57,60	2,3	0,5
Sjukvård	3	48,44	49,41	51,00	53,00	55,00	60,00	61,00	63,00	65,00	65,44	66,66	3,2	1,4
Socialvård	3	58,60	58,00	58,80	59,60	61,90	67,50	68,80	70,60	72,30	72,80	74,20	2,4	0,6
Kriminalvård	3,5	45,30	44,40	45,59	46,30	48,10	52,50	53,50	48,60	49,80	50,10	51,00	1,2	-0,6
Försvaret	3	55,00	55,00	56,00	56,82	59,03	64,38	65,64	67,36	68,98	69,45	70,75	2,5	0,8
Personalrest.	1	20,48	20,60	21,29	22,09	23,00	25,00	25,90	27,06	28,23	28,96	30,05	3,9	2,1
Antal storhushåll		32 220	32 030	30 862	31 228	31 246	31 210	31 074	31 675	31 384	33 007	33 042	0,3	0,3
Måltider/dag (1000-tal)		5 683	5 709	5 760	5 870	5 960	5 910	5 849	5 877	6 009	6 179	6 231	0,8	0,8
Måltider/år (miljoner st)		1 506	1 518	1 539	1 573	1 603	1 587	1 568	1 575	1 620	1 674	1 687	1,0	1,0
Livsmedelskostnad (mkr)		22 140	22 424	23 359	24 374	25 618	27 514	28 020	29 375	31 068	32 332	33 961	1,2	2,4

Anm. Den i figuren reella förändringen av livsmedelskostnaden per dagsportion har beräknats med hjälp av LPI (livsmedelsdelen av KPI). Källa: Delfi Foodserviceguide 2014

Totalt för Tyresö kommun har livsmedel använts av samtliga enheter som framgår i dokument från 2012, 2013 och 2014. I tabell 1 framgår utfall för den årliga kostnaden av livsmedel.

Tabell 1: Livsmedel kostnad totalt per år Tyresö kommun

Totalt Tyresö kommun	Utfall 2012	Utfall 2013	Utfall 2014 t o m nov
Livsmedel tkr	38 557,8	37 809,7	30 248,0

3.1.2 Måltidsplanering

Egna matsedlar planeras av kökschef och kockar för vardera tillagningsköket vid förskolor och skolor, motsvarande sker även vid de kök som levererar måltider till äldreboenden samt mottagningsköken Sofieberg och Tyresö gymnasium. Omfattning antal veckor varierar.

I dagsläget finns inte någon plan eller diskussion gällande en eventuell gemensam basmatsedel, som utgår t ex ifrån SLV:s riktlinjer "Bra mat i förskolan" och "Bra mat i skolan".

Vid förskolor och skolor sker även servering av mellanmål, på spontan basis även detta utan kunskap om näringsinnehåll och riktlinjer.

Vid skolor erbjuds mellan 1 – 3 rätter dagligen. Där fler än en rätt erbjuds är en av rätterna oftast vegetarisk. Vid förskolor serveras generellt 1 rätt dagligen.

Till gäster/brukare vid äldreboenden som får måltider levererade från Fazer Amica, erbjuds dagligen 2 huvudrätter med tillbehör till lunch/middag. Tillkommer för samtliga gör allergi- och specialkost.

Mottagningskök kompletterar i varierande omfattning matsedeln med tillbehör som kokt potatis, grönsaker samt salladsbuffé.

Lunchmåltiden ska tillgodose att barnen och eleverna får 30 % av sitt dagsbehov av energi och näring. Då kostplaneringssystem ännu inte är implementerat inom skolor

och förskolor, kan inte näringsberäkning ske av de måltider som serveras. Motsvarande riktlinjer och krav på ett rätt näringsintag finns även för de måltider som serveras inom äldreomsorgen, där osäkerhet finns om näringsberäkning löpande sker.

3.1.3 Inköp och avtalsuppföljning

Tyresö kommun gör i samverkan med Haninge och Nynäshamns kommuner upphandling av livsmedel, via upphandlingsavdelningen. Tecknade avtal omfattar 2 år med option 1 + 1 år.

Målsättning om 30 % ska utgöra inköpsandel ekologiska livsmedel och detta ingår som ett uppdrag i Tyresö kommunplan 2015-2018 enligt beslut i KF 2014-06-17.

Av de inköp som totalt görs inom kommunens kök så sker enligt DD:s bedömning ej uppföljning med köken, gällande vetskap om hur inköpsavtalen följs och om produktsortiment är anpassat för verksamheten.

Ett omfattande arbete pågår i samverkan med övriga 7 Södertörnskommuner (Botkyrka, Haninge, Huddinge, Nykvarn, Nynäshamn, Salem och Södertälje) i projektet "Samordnad varudistribution" i syfte att bland annat få till stånd en rad miljöförbättringar, där färre transporter innebär reducering av koldioxid, kvävedioxid och partiklar. Testverksamhet kommer ske i Tyresö kommun från under 2015.

4 Personal

I detta kapitel redogörs för personalsituationen när det gäller måltidsverksamheten i förskolan och skolan. Beskrivningen omfattar personalresurser, kompetens och arbetsmiljö.

4.1 Personalresurser skola och gymnasium

Kökschefer/kockar inom Barn- och utbildningsförvaltningen och Utvecklingsförvaltningen har direkt underställda rektor eller administrativ chef personalansvar för samtliga anställda vid aktuella måltidsverksamheter. Totalt finns vid tillagningsköken ca 48,12 tjänster (54 pers.) och vid mottagningsköken ca 5,62 tjänster (6 pers.)

Tjänsterna totalt inom de olika måltidsenheterna varierar i anställningsgrad från 0,25 till 100 procent.

Tabell 2 som följer ger en översikt över resursbemanningen inom skolors måltidsverksamheter fördelat per kök. I tabellen framgår även antal lunchmåltider per dag.

Tabell 2: Personalbemannning per kök skolor

Tillagningskök	ANTAL LUNCH-PORTIONER	ANTAL TJÄNSTER	ANTAL PERSONER
Bergfoten skola	345	3,37	4
Dalskolan	270	2,50	3
Fornudden skola	500	4,00	4
Fårdala skola	325	3,00	3
Hanviken skola	470	3,50	4
Krusboda skola	600	5,20	6
Kumla skola	805	5,25	6
Njupkärr skola	480	3,50	4
Nyboda skola	570	4,25	5
Stimmet skola	450	3,75	4
Strandskolan	800	5,05	6
Tyresö skola	660	4,75	5
SUMMA:	6275	48,12	54
Mottagningskök	ANTAL LUNCH-PORTIONER	ANTAL TJÄNSTER	ANTAL PERSONER
Sofieberg skola	200	1,62	2
Tyresö gymnasium	350	4,00	4
SUMMA:	550	5,62	6

Anm. Sammanställningen bygger på uppgifter från vardera kökschefen/ansvarig i köken.

4.1.1 Kompetens

En kompetensinventering har för denna utredning genomförts vid förskola och skola, där totalt 47 personer visstids- och tillsvidareanställda kökschefer, kockar och måltids-/köksbiträden besvarat frågan om *formell utbildning* relaterad till mat, gastronomi, storkök, restaurang och livsmedel i stor skala.

Svar har inkommit från 10 skolor (av totalt 14) samt från 7 förskolor (av totalt 18).

Sammanställning av inventeringen framgår på i tabell 3 som följer.

Tabell 3: Resultat kompetensinventering

UTBILDNINGSKATEGORI	Antal
Universitet/högskola, KY/Yh-utbildning	3 (6 %)
Restaurang & Storhushåll, gymnasium 2-3 år, AMU kockskola grund och påbyggnad Lernia Restaurang/Storhushåll 1-2 år Storhushåll 12 veckor-1 år	26 (55 %)
Hemteknisk linje el motsvarande 1 år Allmän hushållsutbildning ca 1 år	1 (2 %)
Annan utbildning (ej relaterad till storkök-/restaurangverksamhet)	17 (36 %)
Totalt antal svar:	47

Av det antal personer totalt som svarat ovan, framgår att 36 % saknar formell grundutbildning relaterad till storkök- eller restaurangverksamhet.

Vid nyrekrytering av kockar ställs vid en del av tillagningsköken idag, formellt krav på kompetens från gymnasieskolans Hotell- och restaurangprogram (2-3 år) eller motsvarande, vid mottagningsköken ställs för biträden krav på någon form av köksutbildning t ex att vederbörande genomgått 1-2 terminer på Komvux eller likvärdig. Medarbetare anställs även med erfarenhet från storkök och/eller restaurang.

Avsaknad årlig plan för fortbildning och kompetensutveckling inom förvaltningarna utgör brist i löpande behovsanpassad kompetensförsörjning. Grundläggande kunskaper saknas kring rationella arbetssätt i köken men även fortbildning i livsmedelskunskap, gastronomi och måltidsproduktion i storkök. Områden som specialkoster, ledarskap samt service och bemötande kan ytterligare stärka anställda i köken och måltidens kvalitet.

Som pedagog saknar rektorer idag vid förskola och skola tillräcklig kompetens inom köksproduktion, livsmedelslagstiftning, mat och näring. Motsvarande avsaknad av kompetens gäller även för enhetschefer och vårdpersonal vid äldreboende.

Detta uttrycks även vid intervjuer som en brist och samtidig svårighet att kunna ta det ansvar som idag krävs för en måltidsverksamhet.

4.1.2 Arbetsmiljön

Anställda framhåller att man i stort trivs bra på sin arbetsplats. Inget framkommer som visar på vantrivsel, men flera av köken har riskfyllda arbetsmoment på grund av slitage, trånga lokaler, dålig ventilation eller ej godkända funktioner utifrån krav i såväl livsmedels- som arbetsmiljölagstiftning.

Vad som uttryckts som negativt är att chefer/ansvariga och förvaltande servicefunktioner visar oförståelse för anställdas påpekande om åtgärder och

löpande driftstopp i köken som påverkar den dagliga produktionen, samt att arbetsmiljön i många av de trånga, nedslitna och föråldrade köken inte tas på fullt allvar utan nonchaleras. Stressmoment uppstår hos anställda vid köken där driftstopp är ständigt återkommande. Exempel på kök som nämns ovan, framgår i avsnitt 7.1. Orsak till vad som ovan beskrivs kring bemötande gällande kökens lokalers behov, bedöms bero på hur fastighetsägare och förvaltare prioriterar ekonomisk avsättning för löpande underhåll och insatser, men även okunskap om professionell offentlig måltidsproduktion i stor skala.

5. Regelverk och kontroll

En för Sverige gemensam flerårig kontrollplan för livsmedelskedjan år 2014-2017 har tagits fram gemensamt av myndigheterna i livsmedelskedjan (*Livsmedelsverket, Jordbruksverket, Statens veterinärmedicinska anstalt (SVA), länsstyrelserna, kommunerna (Sveriges kommuner och landsting, SKL)* och Generalläkaren.

Målet för den offentliga kontrollen i livsmedelskedjan är att skydda människors och djurs hälsa och värna om konsumenternas intressen. Sveriges fleråriga kontrollplan för livsmedelskedjan

- anger strategisk inriktning för den offentliga kontrollen, nationella mål och prioriteringar
- beskriver hur den offentliga kontrollen är organiserad, hur den genomförs, följs upp och utvecklas
- beskriver organisation och operativ funktion av beredskapsplaner och hantering vid kris
- är ett gemensamt vägledande dokument för myndigheterna i livsmedelskedjan
- ger information till företag och konsumenterna om kontroll och beredskap

Genom gemensamma mål och prioriteringar, uppföljning och utvärdering av kontrollsystemet och samarbete mellan myndigheterna säkerställs kvalitet och utveckling av den offentliga kontrollen och hanteringen av kriser i livsmedelskedjan. (Källa: *NATIONELL PLAN FÖR KONTROLLEN I LIVSMEDELSKEDJAN 2014-2017-DEL 1 AV 4*).

Från och med den 1 januari 2006 kompletterades rådande lagstiftning inom livsmedelsområdet att även omfatta HACCP-principerna (7 st) *Hazard Analysis Critical Control Point*, eller på svenska; Färoanalys och identifiering av kritiska styrpunkter. Dessa regler bygger på ett antal EG-förordningar. Aktuell livsmedelslagstiftning ställer krav på alla livsmedelsföretag, det vill säga varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.

I kontrollförordningen (EG) nr 178/2002 beskrivs grunderna för Livsmedelslagstiftningen i EU. I förordning om livsmedelshygien, förordning (EG) nr 853/2004, anges grundläggande hygienkrav för alla livsmedel. Nytt i jämförelse med tidigare gällande regler är att verksamheten är ansvarig för egenkontroll, dvs. ansvarig för att identifiera de faktorer i verksamheten som utgör riskmoment för livsmedlens trygghet och ser till att riskfaktorerna är under kontroll. Tillsynsmyndigheten (i första hand kommunens byggnadsnämnd, i vissa fall Livsmedelsverket) är ansvarig för systemkontroll, dvs. kontrollerar att verksamheterna lever upp till kraven i livsmedelslagstiftningen. All lagstiftning om livsmedelsproduktion bygger på principen att producenten har eget ansvar för att utarbeta säkra och väl fungerande rutiner i sin produktionslokal, och förutsätter att det finns en fungerande egenkontroll. Det handlar om att:

- Identifiera de moment i produktion och distribution som kan utgöra en fara för livsmedelssäkerheten
- Definiera och införa förebyggande åtgärder som kan eliminera eller minimera dessa faror
- Kontrollera effektiviteten av den övervakning som görs.

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, med uppdrag att inom följande tre tillsynsområden; miljöskydd, hälsoskydd och livsmedelskontroll ge råd om vilka regler som gäller och hjälpa till att tolka dem, utför i kökens lokaler tillsyn och kontroll enligt bl a livsmedelslagen samt "arbetar för säkra livsmedel av hög kvalitet och säker livsmedelshantering". Som myndighet kontrollerar enheten att reglerna följs.

Samtliga kök inspekteras årligen inom de tre aktuella förvaltningarna. Efter genomfört inspektionsbesök nedtecknas en inspektionsrapport som handläggs hos Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund och där rådande förutsättningar beskrivs samt eventuella åtgärder med krav på åtgärdsplan för detta framgår.

DD vill här betona vikten av ett helhets- och samtidigt framåtperspektiv i det fortsatta utredningsarbetet då det gäller kökslokalernas standard såväl i skola som förskola och omsorg, för att hållbara måltidslösningar ska kunna tillgodoses i Tyresö kommun. Detta för att klara av att säkerställa såväl den livsmedelshygieniska måltidskvaliteten, som arbetsmiljön för kökens anställda i form av ändamålsenliga och funktionella kökslokaler. Mer om kriterier kring detta framgår i nästkommande avsnitt.

5.1

Kriterier för utformning av kökslokal och dess funktioner

Som verktyg och stöd för uppföljning av krav i livsmedelslagstiftningen finns bedömningskriterier om hur ett köks lokaler ska vara utformade. Den text som följer klargör och beskriver de förutsättningar som är bedömningsgrund i samband med offentlig inspektion och godkännande av ett köks planlösning och produkt-/personalflöden. (Källa: www.slv.se)

"Anläggningen ska ha en planlösning som möjliggör god hygienpraxis. Planlösningen skall tillgodose att alla steg i tillverkning kan genomföras på ett hygieniskt sätt. En generell princip är att hanteringen av färdigförpackade produkter skall kunna separeras från oförpackade produkter. Dessutom ska råa oförpackade produkter kunna skiljas från beredda oförpackade produkter i syfte att minska risken för korskontamination. Observera att hygienisk produktion också i vissa fall kan ske genom att olika känsliga processteg skiljs tidsmässigt ifrån varandra och under förutsättning att mellanliggande rengöring sker. I sådana fall kan godkännandet ges med förbehåll och utvärderas löpande.

Varumottagning: Tillräckliga utrymmen för mottagning, mottagningskontroll och avemballering av varor.

Varumottagning placeras så att ingen intransport av varor med ytteremballage sker genom lokal där oförpackad produkt hanteras. Där så erfordras bör anordnas möjligheter till mottagning av kylda och frysta varor.

Leverans: Tillräckliga utrymmen för utleverans av varor.

Utrymme placeras så att ingen hantering av oförpackade livsmedel sker här.

Förvaring kylvaror: Tillräckliga kylutrymmen för att kunna separera olika varugrupper.

Möjlighet till separat förvaring av oförpackade råvaror och oförpackade färdigvaror ska finnas. Likaså krävs separat förvaring av skilda råvaror, som oförpackade animaliska råvaror och oförpackade rotfrukter/jordiga grönsaker. Värderingen syftar till att förhindra att mikroorganismer från råa produkter kontaminerar ätferdiga varor via lagringsmiljön.

Förvaring frysvaror: Tillräckliga frysutrymmen finns.

Vid behov ska separat frysförvaring av emballerade och avemballerade varor finnas. Om infrysning sker i utrymme där frysta livsmedel förvaras kan kvalitén försämrans på samtliga varor. I lagerfrysar kan transportpallar och ytteremballage förekomma med följd att oförpackade livsmedel riskerar att kontamineras vid infrysning. Väl förpackade varor kan accepteras om infrysningsmängderna inte påverkar förvaringstemperaturen (- 18°C) på de lagrade varorna

Övrig förvaring av livsmedel: Tillräckliga utrymmen finns.

Utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymme med mera.

Förvaring av emballage/förpackningsmaterial: Tillräckliga utrymmen finns. Utrymmen ska finnas så att förvaring inte sker i beredningsutrymmen, städutrymme med mera.

Förvaring rotfrukter/grönsaker: Tillräckliga utrymmen finns. I de fall dessa inte kylförvaras ska annat separat utrymme finnas.

Beredningsutrymmen: De steg som ingår i verksamheten kan genomföras på ett hygieniskt sätt.

Utrymmen ska finnas så att separering av "ren" och "oren" produkt kan säkerställas. Exempelvis utrymmen för kallskänkshantering, hantering av rotfrukter och grönsaker, rensning av fisk, framställning av färdiga maträtter.

Personalutrymmen: Utrymme för förvaring av gång- och arbetskläder och ombyte finns. När det är nödvändigt skall det finnas lämpliga omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen. Det skall finnas ett tillräckligt antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.

Förvaring av avfall/returgods: Tillräckliga utrymmen finns.

Avfall ska omhändertas och förvaras så att de inte riskerar att kontaminera livsmedel eller på sådant sätt att det drar till sig skadedjur

Städutrymmen, förvaring av kemtekniska varor: Tillräckliga utrymmen finns. Förvaring av städutrustning och kemtekniska varor ska ske åtskilt från beredningsutrymmen

Diskutrymmen: Det finns ändamålsenliga anordningar för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning.

Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning

Utrustning: Det finns ändamålsenlig utrustning för till exempel nedkylning, varmhållning.

Materialval/konstruktion

Ytmaterial ska vara lätta att rengöra. Konstruktionen ska förhindra skadedjur att komma in i lokal och möjliggöra effektiv rengöring.

Material för lokal, inredning och utrustning ska väljas med hänsyn till funktion. Lokal, inredning och utrustning ska vara konstruerad så att inte smuts ansamlas eller försvårar rengöring. För användning i beredningsutrymmen krävs användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga."

5.2

Olika typ av kök och funktioner

Köken inom kommunens måltidsservice har olika funktioner, som av DD i följande avsnitt beskrivs i de av Storhushålls-/Foodservicemarknaden i Sverige vedertagna termer som används för att klargöra dess skillnader. Det bör dock betonas att definitionerna inte är rättsligt bindande. Vid t ex ansökan om bygglov, serveringstillstånd etc. måste denna innehålla en tydlig verksamhetsbeskrivning och i samband med registrering anges vad som ska göras i lokalen och de begränsningar som gäller för hantering av råvaror enligt gällande livsmedelslagstiftning.

5.2.1 Tillagningskök och centralkök

Köken karaktäriseras av att de är fristående från andra kök och har anpassade och större ytor för varuhantering, förrådshållning, beredning och produktion.

Maskinell utrustning, liksom lokaler är anpassade till den valda beredningsgraden på livsmedlen.

De större köken har utökade ytor för mottagning/utlastning, packning och uppställning av transportenheter.

Som regel får ett tillagningskök leverans av råvaror från utomstående leverantör och grossist.

Mindre tillagningskök t ex förskolor (< 100 port) lagerhåller, bereder, tillagar och serverar mat endast för den egna verksamheten.

Tillagningskök med större volymer som även benämns Centralkök tillagar hela eller delar av måltider för distribution till andra mottagande enheter. Ofta har dessa kök även egen servering i intilliggande restaurang.

Distributionen omfattar i första hand måltidens huvudkomponent. Såväl varma, kylda som frysta komponenter eller en kombination av dessa.

Lagerhåller ofta övriga komponenter till måltiderna i form av torra varor, konserver, mejerivaror, bröd m m – ett slags grossistverksamhet.

5.2.2 Mottagningskök för varm huvudkomponent-/komponenter

Jämfört med ett tillagningskök har mottagningsköket mindre ytor och är mindre utrustat även maskinellt. Tillräckliga varmhållningsmöjligheter av huvudkomponent måste dock beaktas. *Ett ofta använt begrepp här är även serveringskök men det bör framöver undvikas.*

Mottagningsköket tar emot varm mat i form av i förväg tillagad huvudkomponent/komponenter (minimum + 60 grader) och sås från tillagningsköket.

Ofta samlevereras även måltidens bikomponenter och tillbehör från tillagningsköket.

På plats kokas inför servering potatis, grönsaker, ris, (pasta) samt beredning av sallader.

Viss lagerhållning av tillbehör. Här tillreds ofta även frukost och mellanmål (förskolan & fritids).

5.2.3 Mottagningskök för kyld eller fryst huvudkomponent

Mottagningskök för kyld respektive fryst huvudkomponent förekommer även, vilket då innebär att mottagningsköket tar emot kyld mat i form av i förväg tillagad huvudkomponent med sås (max +3 grader) från tillagnings-/centralkök för uppvärmning alternativt tar emot fryst färdiglagad huvudkomponent med sås från centralkök, livsmedelsproducent eller grossist för uppvärmning.

Övrig tillagning och beredning sker på samma sätt som i mottagningskök för varm huvudkomponent ovan.

5.2.4 "Serveringskök"

Benämningen "serveringskök" används inom vissa kommuner då det gäller komplett leverans av samtliga måltidskomponenter varmt eller kylt, från ett tillagnings-/centralkök till en avdelning på t ex en förskola. Den mottagande verksamheten serverar här måltiden (måltidskomponenterna) direkt från transportvagnen. Därmed finns inget godkänt mottagningskök av den karaktär som i de olika alternativen som beskrivits ovan, där beredning och tillagning är tillåten. I undantagsfall sker dock i enstaka av dessa "kök" viss beredning av t ex sallader.

6. Kvalitet

Måltidernas kvalitet handlar om såväl upplevd kvalitet hos barn, elever och äldre, men också om så kallad systemkvalitet. Med systemkvalitet avses t.ex. näringsinnehåll, valmöjlighet, variation och livsmedelskvalitet. I detta kapitel beskrivs de riktlinjer som finns i kommunen gällande kvalitet samt kommunens uppföljningsrutiner.

6.1 Kvalitetsuppföljning

Idag finns inte inom såväl Barn- och utbildningsförvaltningen, Utvecklingsförvaltningen eller Socialförvaltningens måltidsverksamheter klart definierat vad som avses med måltidens kvalitet, med visst undantag av den patientsäkerhetsplan som bedöms finns inom Socialförvaltningen.

Samtliga förvaltningar aktuella för denna utredning saknar systematisk kvalitetsuppföljning av måltiden såväl inom förskola, skola, gymnasium som inom äldreomsorg. "Verktyg" och rutiner för gemensam uppföljning av måltidsverksamheten förekommer inte årligen, eller med regelbundenhet vad DD kan bedöma.

Inom Socialförvaltningen, vid särskilda boenden har en brukarundersökning genomförts 2013. Inom Barn- och utbildningsförvaltningen och Utvecklingsförvaltningen har vad DD kan bedöma inte några mer omfattande enkätundersökningar genomförts den två senaste åren.

DD kan inte uttala sig om någon eventuell kvalitetsuppföljning genomförts av Fazer Amica.

I varierande omfattning genomförs matråd/kostråd vid skolor och äldreboenden 1-2 gånger per termin. Matråd/kostråd är det forum där måltidsenheten/kökspersonalen kan diskutera maten med brukare/företrädare för brukare, elever och skolpersonal (rektor, lärare, skolsköterska, föräldraråd och elever).

Uppföljning av näringsinnehåll och näringsintag sker generellt inte som tidigare omnämnts. Därmed finns inte garanti att säkerställa måltidens näringsinnehåll så att t ex barn och elever får 30 % av sitt dagsbehov av näring via lunchmåltiden.

6.2 **Måltidskvaliteten idag**

Enligt DD:s bedömning är gäster inom de olika måltidskategorierna generellt nöjda med maten som serveras dem. Någon mer ingående information kan inte delges i detta nuläge, möjligen kan detta utvecklas i den fördjupande analysen.

7. **Produktion och distribution**

Inom Barn- och utbildningsförvaltningen finns totalt 12 tillagningskök samt 7 mottagningskök vid skolor, samt 16 kök med tillagning vid förskolor som inte är byggda som tillagningskök men där tillagning trots detta sker idag.

Inom Utvecklingsförvaltningen finns 1 mottagningskök, Tyresö gymnasium. Då det gäller kök inom Socialförvaltningen så finns 1 tillagnings-/centralkök vid Björkbackens äldreboende som idag drivs av Fazer Amica.

I tillagningsköket produceras måltidens huvudkomponent med tillbehör som t ex sås. I mottagningsköken kokas potatis, grönsaker, ris/pasta samt bereds sallader. Vid flertalet av tillagningsköken tillagas även övriga måltidskomponenter, då servering sker i direkt anslutning till köket eller varmhålls inför servering eller att mottagande kök inte har kapacitet alternativt saknar adekvat köksutrustning.

Tillagningstekniken är i samtliga kök vid skolor och förskolor varm konventionell matproduktion. Kritiskt moment vid konventionell varm matproduktion är att varje måltidskomponent som färdigställs och lämnar gryta eller ugn inte får varmhållas mer än 2 timmar (1 timma för kokt potatis) och inte understiga + 60° C fram till servering på gästens tallrik.

Måltider till kommunens hemtjänst tillagas och packas av Fazer Amica för kyld utleverans från Björkbackens kök.

Förvaltningarnas måltidsorganisation bedriver produktion och service under årets samtliga dagar, med varierande omfattning.

7.1 **Produktion måltider**

Inom Barn- och utbildningsförvaltningens skol- och förskolors kök sker den största delen av kommunens måltidsproduktion, totalt ca 7 475 lunchportioner per dag, varav ca 1 200 lunchportioner vid förskolor.

Inom Socialförvaltningen tillagas för Björkbackens äldreboende dagligen 130 lunchportioner och ca 130 middag/kvällsmat. Till hemtjänst tillagas ca 70 lunchportioner per dag.

Total produktion av lunchmåltider per dag inom kommunens tillagningskök är därmed ca 7 605. Härutöver tillkommer frukost och kvällsmat samt mellanmål. DD reserverar sig för exaktheten i uppgifter om antal lunchmåltider per de olika enheterna, då uppgifterna varierar något i mottagna underlag.

7.1.1 **Lokaler**

De olika köken med utrustning och inventarier förvaltas av Tyresö kommuns Fastighetsenhet. Årshyror bedöms av DD generellt inte debiteras separat köken inom förskola och skola, då de generellt ingår i fastighetens totala hyreskostnad. Därmed är inte lokalkostnader inräknade i måltidspriser vid förskola, skola och äldreboende i egen regi.

Årlig plan för löpande underhåll och åtgärder saknas enligt DDs bedömning, men följande underhåll vid skolors kök de närmast kommande 5 åren visar följande planerade åtgärder och insatser;

1. *Bergfotens skola:* Ny ugn 2013, ca 150 000:-, kokeri och värmeri börjar bli gamla, bör ses över inom närmaste åren. Planerad kostnad ca 70 000: -
2. *Krusboda skola:* Nytt nedkylningsskåp 2014, ca 45 000: -. Inga planerade åtgärder närmaste åren.
3. *Njupkärrs skola:* Vi planerar att byta ut två ugnar och en kokgryta mot utrustning med större kapacitet pga. av att köket ska laga mat till nya förskolan.
Skер under kvartal 1, 2015. Budgetpris för nya inventarier ca 500 000:-
4. *Kumla skola:* I stort sett hela maskinparken är i behov av utbyte inom närmaste fem åren om man går efter dess tekniska livslängd. Beräknad kostnad ca 1 000 000:-
5. *Tyresö skola:* Samma som Kumla. Beräknad kostnad ca 1 000 000:-
6. *Sofiebergs skola:* Avvaktar ombyggnad av kök efter utredning.

Kökens status och lokalers funktioner

Samtliga kökslokaler (tillagnings- och mottagningskök) vid skolor inom Barn- och utbildningsförvaltningen har inventerats och statusbedömts utifrån rådande nuläge och utformning, i förhållande till de omfattande kraven på kökslokalers utformning i arbetsmiljölagstiftning och livsmedelshygieniska krav i livsmedelslagstiftning.

Efter att kökens status registrerats så har de indelats i 3 olika kategorier för att aktuell status på ett tydligt sätt ska belysas.

Fyra av köken vid skolor är nedslitna, föråldrade eller med bristande funktions-tillagnings- berednings- och förrådsytor och icke ändamålsenligt utformade. Rådande brister "äventyrar" en del funktioner och förutsättningar för att kunna säkerställa måltidshanteringen. Framförallt berörs köken vid Bergfotens skola, Kumla skola, Sofiebergsskolan och Tyresö Gymnasium. Om-/tillbyggnad samt åtgärder krävs omgående p.g.a. eftersatt underhåll, slitage eller brister och där lokalens förutsättningar inte är förenliga med ytor och krav i rådande livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning. Dessa kök framgår som kategori 1 i tabeller som följer. De båda tillagningsköken vid Farmarstugans förskola och Fornudden förskola som DD besökt inryms även i denna kategori 1. *Övriga förskolors kökslokaler bedöms även flertalet vara i omfattande behov av åtgärder och insatser, vilket även aktuella nuvarande köksytor bekräftar.*

Flera kökslokaler inom skola har delvis trånga och ej funktionella utrymmen i köksdel, förråd, kyl/frys -eller varuintag. Saknar till viss del tillräcklig eller funktionell maskinell storköksutrustning. Bristfällig och dåligt fungerande ventilation/ej fungerande utsug/kåpa, felaktiga materialval köksinredning, fel placering av golvbrunnar. Tillagning av specialkost kan ej ske avskilt. Riskfyllda och korsande flöden i samband med servering samt risk för kontamination. Dessa kök framgår som kategori 2 i tabell 4 på nästkommande sida. I tabellen framgår observations-/statusresultat och kategorisering av köken, byggår samt aktuell köksyta/bruksyta exkl. matsalar.

Statuskategori **1** omfattar köken med sämst förutsättningar, köken som placerats i kategori **3** är de kök som bäst möter krav och förutsättningar i rådande lagstiftning.

Tabell 4: Kategorisering (T-kök) tillagnings- och (M-kök) mottagningskök Skolor

KÖK	T-KÖK	M-KÖK	KATEGORI	KÖKSYTA m ²	Bygg- /ombyggn år
Bergfoten skola	X		1	125	omb 2002
Dalskolan	X		2	157	omb 2012
Fornudden skola	X		3	135	omb 2011
Fårdala skola	X		3	164	omb 2014
Hanviken skola			3	139	omb 2014
Krusboda skola	X		2	220	omb 2004
Kumla skola	X		1	150	1965
Njupkärr skola	X		2	161	omb 2003
Nyboda skola	X		2	271	omb 2012
Stimmet skola	X		3	146	1967/2007
Strandskolan	X		2	216	omb 2013
Tyresö skola	X		2	163	omb 2000
Sofieberg skola		X	1	70	1979
Tyresö gymnasium		X	1	?	1976

I avsnitt som följer framgår beskrivning av innehållet i varje kategori som använts i syfte att för Tyresö kommun underlätta framtida planering av insatser och åtgärder i kökens lokaler.

Kök i statuskategori 1

Köket från/eller ombyggt mellan år 1965–2002, föråldrat och med nedsliten inredning samt ytskikt. Endast delvis renoverat, till en del funktionell eller avsaknad relevant köksutrustning. Trånga och ej anpassade köks- eller förrådsutrymmen, otillräckliga beredningsytor/arbetsbänkar. Är byggt som ett mottagningskök. Flertalet funktioner i samma lokal (varuintag, tillagning, disk etc.) Tillagning av specialkost kan ej ske åtskilt från övrig matlagning, risk för kontamination. Dåligt anpassad/undermålig ventilation. Diskenhet ej åtskilt eller helt i separat utrymme. Kontorsyta/funktion saknas, personalutrymmen trånga. Sliten lastkaj och varuintag alternativt, ej tillräckliga ytor vid lastkaj och varumottagning. Kökets planlösning och produkt/personalflöden motverkar god hygienpraxis, riskfyllda moment i samband med servering. Om-/tillbyggnad samt åtgärder krävs omgående p.g.a. eftersatt underhåll, slitage eller brister och där lokalens förutsättningar inte är förenlig med ytor och krav i rådande livsmedels- och arbetsmiljölagsstiftning.

Kök i statuskategori 2

Köket från/eller ombyggt år 2000-2012, till delar trånga och ej funktionella utrymmen i köksdel, förråd, kyl/frys -eller varuintag. Saknar till viss del tillräcklig eller funktionell maskinell storköksutrustning. Bristfällig och dåligt fungerande ventilation/ej fungerande utsug/kåpa, felaktiga materialval köksinredning, fel placering av golvbrunnar. Tillagning av specialkost kan ej ske avskilt. Riskfyllda och korsande flöden i samband med servering samt risk för kontamination. Till viss del funktioner som motverkar god hygienpraxis. Till delar för liten kontorsyta och trånga personalutrymmen. Lastbrygga saknas eller är felplacerad i förhållande till varuintag. Sammantaget funktioner icke förenliga med rådande livsmedels- och arbetsmiljölagsstiftning. Renovering/ombyggnation samt åtgärder krävs inom kort som undanröjer slitage, risker och tunga arbetsmoment och möjliggör rätt/ändamålsenliga funktioner.

Kök i statuskategori 3

Köket från/eller ombyggt 2007-2014, med till större delen ändamålsenliga lokaler och funktioner. Enstaka utrymmen har för liten kapacitet för aktuella funktioner eller behov (varuintag, förråd, kyl/frys) trånga kontors- och personalutrymmen. Kökets planlösning möjliggör god hygienpraxis. Enstaka felaktigt materialval inredning. Tillagning av specialkost kan inte ske avskilt. Riskfyllda och korsande flöden i samband med servering. Kökets verksamhet och produktion uppfyller till större del krav enligt rådande livsmedels- och arbetsmiljölagsstiftning, dock inte fullt ut. Åtgärder krävs som tillrättalägger rådande brister så att krav i lagstiftningen kan tillgodoses.

Kök i statuskategori 4

Inget av de kök som DD observerat befinner sig i denna kategori idag. Kökslokaler i kategori 4 har ändamålsenliga lokaler och helt fullt funktionella. Kökets planlösning möjliggör god hygienpraxis. Kökets verksamhet och produktion uppfyller helt och fullt krav enligt rådande livsmedels- och arbetsmiljölågstiftning. Åtgärder krävs först på sikt eller då brister och behov uppstår.

Generella ytmått och konsekvenser

Beroende av vilket typ av kök som är aktuellt så är ytmåtten olika avseende dess olika funktioner och volymer. Krav på ett minimum köksyta vid tillagningskök inom skola/förskola och med volymer om ca 100-120 port/dag är 85 m². Motsvarande minsta yta för ett mottagningskök med volym från 40-120 port är 65 m².

Det norm-/referensvärde som använts i denna förstudie bygger på köksarkitekters mångåriga kompetens, teoretiska faktabas och erfarenheter av storköksprojektering enligt nu gällande lagstiftning.

Arbetskyddsstyrelsens tidigare normvärde är ej aktuella längre då det inte möter dagens krav i livsmedelslagstiftningen. Livsmedelsverket har ännu inte lagstiftat någon användbar norm för köksytor varför köksarkitekters referensvärde och även rådande arbetsmiljölågstiftning med krav på ändamålsenliga lokaler som förebygger ohälsa och arbetsskador hos anställda, ger adekvata förutsättningar.

Efter genomförda observationer, studier och diskussion mer berörda inom Tyresö kommun, så har en sammanställning även gjorts för köken vid aktuella förskolor inom Barn- och utbildningsförvaltningen. Med hänvisning till de ytmått som idag krävs för ändamålsenliga lokaler och funktioner, så bör insatser planeras för flertalet av förskolors kök om de fortsatt ska vara fullvärdiga tillagningskök och möta kraven i rådande lagstiftning.

I tabell 5 framgår köken vid förskolor med antal barn, kökens funktion som tillagningskök eller mottagningskök samt bruksytor och byggår.

Tabell 5: Kökslokaler med ytor och byggårsår Förskolor

KÖK- förskola	Antal barn	Funktion "T-KÖK"	M-KÖK	KÖKSYTA m ²	Byggår
Ballongen	?		X	28	?
Båten	82	X		24,3	1976
Dalstugan	78	X		30	1979
Farmarstugan	73	X		29	1989
Fordnudden	72		X	44	2005
Gunghästen	70	X		20	1968
Kardemumman	36	X		?	1990
Loket	77	X		32	1980
Pusslet	62	X		26	1970
Ringan	73	X		?	tidigt 70-tal
Rotvik	77	X		29	1991
Sagan	70	X		27	1968
Skrindan	76	X		25	1972
Slottsvillan	90	X		27,5	1950/1997
Sofieberg	83	X		35,5	1980
Speldosan	93	X		24	1972
Teddybjörnen	80	X		24,3	1977
Tärningen/*Galaxen	134		X	28	1974
Öringestugan	80	X		34	1980
Tunnbandet	?	?	?	27,9	?

7.1.2 Investeringar kökens lokaler – skolor och förskolor

Vid skolor har sedan 2010 mer omfattande investeringar genomförts i kökslokaler, efter ett inriktningsbeslut (KF-protokoll från sammanträde 2010-02-18) om att dessa skulle anpassas som tillagningskök.

Då det gäller kökslokaler vid förskolor inom kommunen så har även här investeringar gjort dock i mindre omfattning och inte där syfte varit att ställa om köken som tillagningskök. Motiv har varit mindre anpassning av funktioner. Totalt har sedan 2006 investeringar i kökslokaler genomförts för motsvarande 70,8 mkr.

I tabell 6 finns de kök vid skolor i Tyresö kommun där investeringar gjorts i byggnader sedan från 2010 och framåt. I tabell 7 framgår de investeringar vid förskolor som varit aktuella och år.

Tabell 6: Investeringar kökslokaler vid skolor från 2010

Skola	Kostnad kr
Bergfoten skola	119 723
Dalskolan	12 136 827
Fornudden skola	17 330 370
Hanviken skola	16 070 443
Njupkärr skola	73 167
Strandskolan	3 932 089
Fårdala skola	12 891 737
Kumla skola	351 268
Tyresö skola	1 353 291
Gymnasiet	1 420 361
SUMMA:	65 679 276

Tabell 7: Investeringar kökslokaler vid förskolor och år

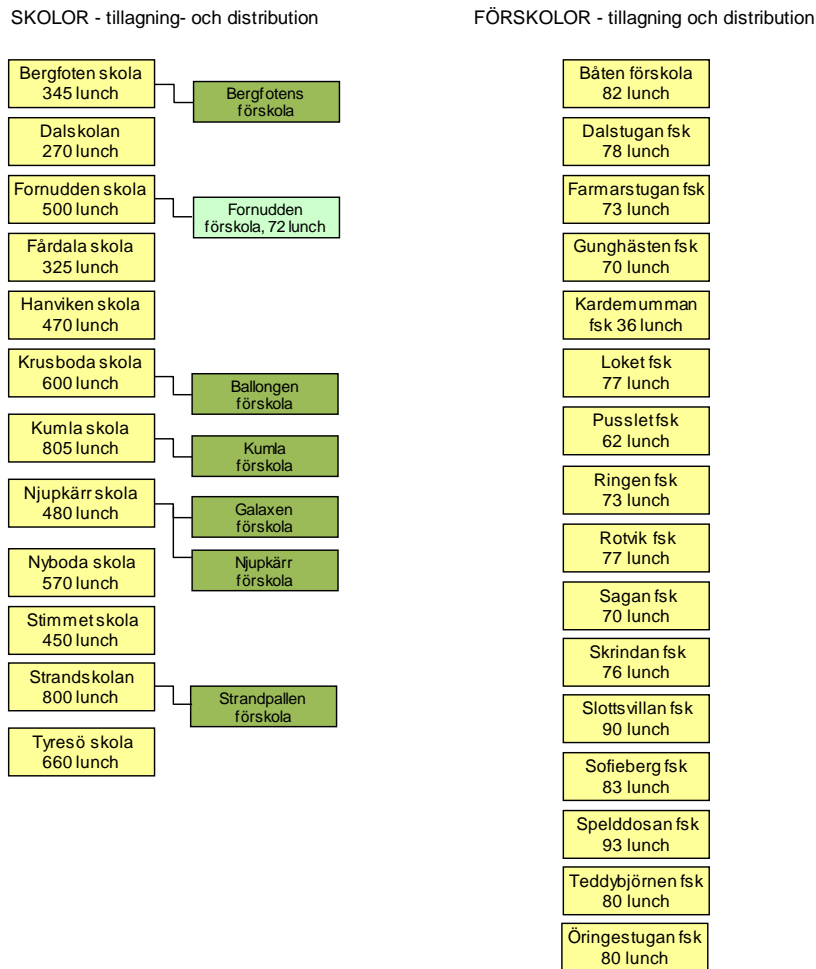
Förskola	Kostnad kr	År
Kardemumman	327 931	2011
Kryddan	324 726	2011
Pusslet	1 049 676	2008
Karlavagnen	71 020	2011
Skindan	754 358	2006
Speldosan	126 839	2014
Teddybjörnen	854 056	2009
Paletten	823 837	2008
Tärningen	113 534	2011
Klinten	638 319	2014
SUMMA:	5 084 296	

Distribution måltider

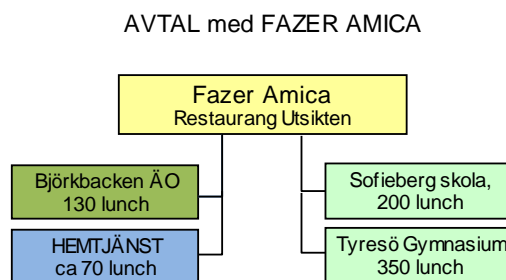
Distribution av producerade måltider sker i direkt anslutning till tillagningsköket alternativt från tillagningsköken till de aktuella mottagningsköken. I figurer 5 och 6 som följer på nästkommande sida framgår tillagning och distribution av aktuella måltider.

Gula rutor anger att köket är ett tillagningskök med det antal lunchportioner som dagligen tillagas. *Blå* rutor anger att köket är ett mottagningskök med viss tillagning och slutberedning inför servering. *Grön* ruta anger kök som tar emot samtliga måltidskomponenter färdiga inför servering. *Mörkblå* ruta anger måltider per dag till hemtjänst inom Tyresö kommun.

Figur 8: Tillagning och distribution av måltider skolor och förskolor



Figur 9: Tillagning och distribution Socialförvaltningen samt Fazer Amica



7.2.1 Transporter

Transporter av måltidskomponenter och förrådsvaror från centralkök och tillagningskök till aktuella mottagningskök inom Tyresö kommun, utförs av.... Varma måltidskomponenter levereras varmt i avsedda transportvagnar/värmeskåp eller thermoboxar.

Transportfordon från Björkbackens kök (Fazer Amica) med kylda måltidskomponenter sker i kyldimensionerat fordon så att matdistributionen säkerställs via obruten kylkedja från tillagnings-/centralkök fram till gäst.

7.3

Sammanfattning produktion och distribution

DD:s bedömning är att en mer kostnadseffektiv måltidsproduktion krävs för att säkerställa kvalitet och garantera de olika måltidslösningar som krävs inom Tyresö kommun de närmast kommande 10-15 åren.

Produktionsvolymen vid flera av "tillagningsköken" vid förskolor är för liten sett till antal måltider per dag, för att få lönsamhet och optimal tillagning. Samtidigt finns tillagningskök med underkapacitet på grund av större produktionsvolym idag än vad köket är dimensionerat för.

Antal elever vid högstadie- och gymnasieskolan bedöms minska ytterligare de närmast kommande åren, varför produktionsvolymen även vid kök inom högstadie- och gymnasieskolan kommer minska.

Möjligheter till samordning av produktionen bör tas till vara för kostnadseffektivitet och ändamålsenlig kundnytta. Därmed finns fördelar på flera plan att fortsatt producera måltider både till äldreomsorg samt förskola och skola i samma tillagningskök.

Mer av konsekvenser och förslag i en framtida kostorganisation kostorganisation i Tyresö kommun, kommer att framgå i slutrapport för detta utredningsuppdrag.

8. Möjligheter fortsatt utveckling

DD ser möjligheter till måltidslösningar som medverkar till samordningsvinster och ökad kvalitet kring måltiden i inom såväl Barn- och utbildningsförvaltningen, Utvecklingsförvaltningen som Socialförvaltningen i Tyresö kommun. Utmaningarna kan sammanfattas i följande punkter:

Styrning och uppföljning

Fortsatt utveckling i tydliggörande av mål via kostpolitiskt program och riktlinjer för kvalitet och kostnader som medverkar till kvalitetsökning.

Tydligare systematisk uppföljning av ekonomi och kvalitet. Den upplevda kvaliteten följs upp i kostråd inom äldreomsorgen och matråd på skolor och förskola, men hur dessa genomförs varierar. Inga brukarundersökningar med fokus på måltiden genomförs med regelbundenhet och ingen uppföljning sker av den så kallade systemkvaliteten, t.ex. näringsinnehåll och variation.

Organisation

Tydliggör måltidsservice organisation inkl metoder och "verktyg" bl a ledningsfunktion, ekonomi, redovisning och uppföljning, personal, matsedelsplanering, inköp etc.

Produktion och distribution

De tillagningskök och mottagningsköken som idag finns, ger möjligheter till ytterligare samordning för en mer kostnadseffektiv och kvalitetsmässig måltidsproduktion.

9. Slutsats

Tyresö kommun saknar idag en sammanhållen politiskt förankrad viljeinriktning om, vad som ska utgöra kriterier och lägsta nivå, för måltider inom de tre aktuella förvaltningarnas måltidsverksamheter. System och rutiner saknas för uppföljning av såväl upplevd kvalitet hos barn och elever, men också om så kallad systemkvalitet t.ex. näringsinnehåll, valmöjlighet, variationer och livsmedelskvalitet där tydliga system och rutiner inom omsorgen även saknas.

Vem styr och följer upp måltidsverksamheterna i deras uppdrag och finns ett tydligt uppdrag formulerat, enligt DD saknas detta. Generellt efterfrågar enligt DDs bedömning idag inte heller Tyresö kommuns politiska ledning (*som är ytterst ansvariga för måltiderna som tillagas och serveras*) specifikt resultaten av kommunens måltidsverksamheter med prestationer, måltidskvalitet, kostnadseffektivitet etc. Detta bör enligt DD inte endast bestå i andel ekologiska/närproducerade livsmedel.

Den kartläggning och nulägesbeskrivning med bedömningar och övergripande analyser som denna rapport belyser kommer vara utgångsläge och plattform för fördjupande analys och slutfas i utredningsarbetet. Det fortsatta arbetet kommer parallellt med kriterier i förfrågningsunderlaget, även ha fokus på följande faktorer som att;

Stärka tillagning och leveranser av mat och måltider så att SLV:s (Sveriges Livsmedelsverks) krav på näringsmässig kvalitet uppfylls enligt gällande riktlinjer - Tydliggöra en ur livsmedelshygienisk synpunkt känslig verksamhet som bör ledas och utvecklas med stor yrkesmässighet - Produktion och distribution av måltider parallellt sker med krav på god arbetsmiljö - Kompetensförsörjning inom måltidsverksamheten så att den fortsätter att utvecklas yrkesmässigt - På sikt medföra lägre kostnader och en mer effektiv användning av resurser som är tillgängliga idag.

Framgångsfaktor som DD även bedömer har betydelse för Tyresö kommun i det fortsatta utredningsarbetet är;

- Samverkan över sektorer (kommunen och landstinget) och mod att testa okonventionella synsätt, tänk utanför ramarna!
- Se mat och måltider som ett av de viktiga konkurrensmedlen i kommunen/regionen framöver!
- Utveckla hållbara "verktyg" utifrån ett helhetsperspektiv då det gäller gastronomi - måltider, mat och livsmedel för att öka kommunens/regionens attraktionskraft i frågan.