



Handläggare: Kenneth Wernqvist
Telefon: 08-508 05 151

Dnr - -2007

Sammanträde 17 april 2007

Till
Hässelby-Vällingby stadsdelsnämnd

Remissvar på Vällingbyskolans nybyggnad av kök och matsal.

Förslag till beslut

Stadsdelsnämnden beslutar överlämna förvaltningens tjänsteutlåtande om svar på kommunstyrelsens ekonomiutskottets återremiss.

Elisabeth Barö-Dérantz
t f stadsdelsdirektör

Kenneth Wernqvist
t f chef Barn-, ungdoms- och skolavdelningen

Sammanfattning

Stadsdelsnämnden beslöt 2006-10-31 att beställa nybyggnad av kök och matsal enligt förvaltningens tjänsteutlåtande och hemställa om godkännande av ärendet hos Kommunstyrelsens ekonomiutskott.

Ekonomiutskottet beslöt 2007-01-11 att återremittera ärendet för komplettering gällande:

- redovisning av vilka samlade köksresurser som finns i närområdet inklusive en övergripande planering vad gäller kosthållet i skolorna och vilka prioriteringar och investeringar som ska göras
- kostnadskalkyl och effekter av alternativet ombyggnad
- kostnadskalkyl för drift av verksamheten inklusive kapacitetsökning
- elevprognos och underlag för utbyggnad
- kostnader och hyrestillägg för följdinvesteringar för verksamhetsanpassning av nuvarande kök och matsalutrymmen.

Ärendets beredning

Detta tjänsteutlåtande har utarbetats inom Barn-, ungdoms- och skolavdelningen.

Bakgrund

Stadsdelens strävan är att kunna överlämna detta projekt till utbildningsförvaltningen i färdigt skick, så tillvida att ytterligare utredningsarbeten och beslut inte ska behövas. Beställning kan då göras och upphandling påbörjas redan innan utbildningsförvaltningen övertar ansvaret för verksamheten 1 juli 2007.

Detta är särskilt angeläget med tanke på den nödvändiga koordinationen mellan köksprojekt, underhållsåtgärder och tillgänglighetsanpassning.

Ytterligare förseningar bedöms fördyra projektet och förlänga de arbetsmiljöproblem som är upphovet.

Ärendets projektering påbörjades efter inspektioner och omfattande kritik från Arbetsmiljöverket och Miljöförvaltningen. Arbetsmiljöverket övervägde vitesföreläggande men godtog till sist en plan för ombyggnad som stadsdelen presenterade. I denna plan avsågs ombyggnaden vara klar i juli 2007.

Efter utredning av denna plan framkom att en sådan ombyggnad sannolikt skulle kosta 15-20 Mkr, och ändå bara klara gällande myndighetskrav – inte åstadkomma en så kvalitativ förbättring att kostnaden var försvarbar. Stadsdelsförvaltningen och SISAB delade denna uppfattning och en enig stadsdelsnämnd beslöt att istället satsa på föreliggande ärende.

Behovet av åtgärder i kök och matsal står inte i relation skolans behov av verksamhetsanpassning. Oavsett denna behöver matsituationen lösas omgående.

Arbetsmiljöverket kan säkert acceptera en försening av åtgärderna med hänsyn till de kvalitativa förbättringar som åstadkoms, men knappast för att utreda faktorer som inte har med arbetsmiljön i kök/matsalar att göra. Vitesföreläggande vid AVs uppföljning kan inte uteslutas.

Arbetsmiljöverket är underrättade om den förändrade inriktningen och tidplanen

Redovisning av vilka samlade köksresurser som finns i närområdet inklusive en övergripande planering vad gäller kosthålllet i skolorna och vilka prioriteringar och investeringar som ska göras

Nedan redovisas stadsdelens portionsbehov och tillagningskapacitet i tabellform.

Det dagliga behovet är drygt **11 500** måltidsportioner till grund- och förskolorna. Den egna produktionkapaciteten uppgår till **7 545** portioner. Knappt **4 000** portioner måste köpas från externa leverantörer.

Från tillagningsskolorna levereras drygt **1 000** portioner till andra skolor och förskolor i stadsdelen. Drygt **1 800** portioner köps från externa leverantörer. **70** portioner levereras från stadsdelen till förskola med enskild anordnare.

Övriga portioner tillreds vid förskolor med uppvärmning av färdiglagad mat.

Transportkostnaderna för levererad mat är knappt 700 Tkr per år.

Kostnaden för inköp från externa leverantörer är betydligt högre än från egna. Det finns alltså ekonomiska incitament för att öka den egna produktionskapaciteten från dagens 66%.

Kraven på matkvalitet i förskolan innebär också ett ökat tryck på egen tillagning. Mot bakgrund av den nya livsmedelslagstiftningens krav och det faktum att många av förskolorna är ganska små måste därför ökad leverans från egna tillagningsenheter övervägas.

Att utrusta en så stor skola som Vällingbyskolan (normalt > 900 elever) med annat än tillagningsskök kan inte ligga i stadens intresse. Då ombyggnadsalternativet inte är kostnadseffektivt återstår endast nybyggnad.

Kostnadskalkyl och effekter av alternativet ombyggnad

Kompletta utredningshandlingar för båda alternativen finns på stadsdelsförvaltningen. De består av varsin SISAB-pärm (drygt 50 flikar), som kan ställas till förfogande. Att i korthet redogöra för skillnaderna låter sig inte göras i detta dokument.

Konsekvenserna av de olika alternativen har tidigare belysts i ärendet. En ombyggnad medför mycket stora kostnader utan att skapa en tillfredsställande lösning på sikt. Verksamhetsanpassning försvåras och avveckling av det fristående fritidshemmet med dess radonproblem kan inte åstadkommas.

Även om investeringskostnaden vid ombyggnadsalternativet kan halveras är det inte en ekonomiskt effektiv lösning.

Kostnadskalkyl för drift av verksamheten inklusive kapacitetsökning

Driften av verksamheten beräknas inte medföra ökade kostnader, undantaget omsättningsökningen avseende råvarorna. Tvärtom medför ombyggnaden möjlighet till minskade personalkostnader genom att logistiken i kök och matsal effektiviseras, vilket tidigare nämnts.

Elevprognos och underlag för utbyggnad

Prognos för elevantalsutvecklingen 2006-2015, antal elever

	Prognos...										%förändring 2006-2015
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
Vällingbyskolan	663	664	651	658	682	709	739	770	790	809	22%
Totalt Hässelby- Vällingby	6 803	6 884	6 880	6 912	6 942	7 064	7 197	7 346	7 457	7 573	11%

Kostnader och hyrestillägg för följdinvesteringar för verksamhetsanpassning av nuvarande kök och matsalsutrymmen.

Någon detaljerad utredning av dessa frågor har ännu inte gjorts av tids- och kostnadsskäl samt att det inte bedömts som relevant i förhållande till kök- och matsalsproblemen. Kopplingen uppkommer först genom att nybyggnadsalternativet ger möjlighet till en länge efterfrågad verksamhetsanpassning

I korthet åstadkoms verksamhetsanpassningen genom att integrera undervisnings- och skolbarnsomsorgslokaler i hus B, som idag består av rena lärosalar. Lokalerna anpassas för barn/elever från förskoleklass t.o.m. skolår 5 (2 paralleller).

Nödvändiga byggåtgärder är att öppna dörrar i väggarna mellan klassrum, för att skapa kommunikation i och mellan hemvist. Detta är redan planerat i tillgänglighetsanpassningen och medför inte extra kostnader.

Klassrum för skolår 6 flyttas till nuvarande skolmåltidslokaler (hus A), som dessutom ställs om för musikundervisning, fritidsklubb, uppehållsrum, lärararbetsplatser mm.

För detta delas de större lokalerna av i mindre enheter, ev. kompletterat med att en utrymningsdörr görs om till extra entré. Ventilationen anpassas, vilket ändå ingår i SISABs underhållsprojekt.

I och med att mycket av de byggåtgärder som behövs kan samordnas med tillgänglighetsanpassning och underhållsåtgärder bör kostnaderna kunna hållas nere, i bästa fall under nivån för KSEK-beslut.

Portionsbehov och tillagningskapacitet i Hässelby-Vällingby förskolor och grundskolor

SF	Förskolor	Kökstyp	Portionsbehov	Tillagningskapacitet
	Kanngjutargr 24	Uppvärmning	106	
	Bräckegatan 12	Uppvärmning	26	
	Abiskovägen 8	Uppvärmning	41	
	Jämtlandsgatan 118	Uppvärmning	7	
	Jämtlandsgatan 181	Tillagning	96	96
	Multrågatan 49	Uppvärmning	80	
	Vällingbyvägen 61	Uppvärmning	62	
	Vällingbyvägen 145	Uppvärmning	48	
	Söderberga Gårdsv 21A	Uppvärmning	54	
	Njurundagatan 10-12	Uppvärmning	42	
	Håsjögränd 8-12	Uppvärmning	19	
	Solleftegatan 14	Uppvärmning	41	
	Räckstavägen 98	Uppvärmning	35	
	Söderberga Allé 1	Uppvärmning	13	
	Västergöksvägen 115	Uppvärmning	41	
	Skattegårdsv 75	Uppvärmning	64	
	Ullvidevägen 177	Uppvärmning	80	
	Ivaskärrsvägen 119-121	Uppvärmning	62	
	Skattegårdsvägen 71	Tillagning	77	77
	Tumultgränd 69	Uppvärmning	85	
	Renfanegränd 6	Uppvärmning	83	
	Ivarkärrsvägen 4B	Uppvärmning	40	
	Ryttmästarvägen 91	Uppvärmning	41	
	Måbärsstigen 39	Uppvärmning	82	
	Aprikosgatan 64-68	Uppvärmning	47	
	Fyrklöverbackarna 14	Uppvärmning	41	
	Ormängsgatan 71	Uppvärmning	19	
	Smedshagsvägen 5	Uppvärmning	41	
	Kvarnhagsgatan 50-52	Uppvärmning	41	
	Beata Sparres gr 22	Uppvärmning	82	
	Maltesholmsvägen 91	Uppvärmning	62	
	Friherregatan 7	Uppvärmning	58	
	Astrakangatan 106	Uppvärmning	41	
	Liljeörnsgatan 35A	Uppvärmning	41	
	Astrakangatan 125	Uppvärmning	41	
	Kaprifolvägen 12	Uppvärmning	41	
	Enspännargatan 1	Uppvärmning	38	
	Drivbänksvägen 1	Uppvärmning	70	
	Blomsterkungsv 235	Uppvärmning	82	
	Älghagsstigen 50	Uppvärmning	41	
	Snödroppsgränd 27	Uppvärmning	41	
	Älvdalsvägen 42	Uppvärmning	82	
	Gulsippsgränd 6	Tillagning	82	82



Tårpilsgränd 14	Uppvärmning	41
Brunklövergränd 20	Uppvärmning	41
Brandliljegränd 3	Uppvärmning	82

FÖ Totalt **2480** **255**

Grundskolor	Kökstyp	Portionsbehov	Tillagnings- kapacitet
Grimstaskolan	Tillagning	680	680
Vällingbyskolan	Tillagning	1000	1000
Nälstaskolan	Tillagning	520	1000
Vinstaskolan	Mottagning	480	
Björnbodaskolan	Delvis tillagn	630	630
Sörgårdsskolan	Mottagning	330	
Maltesholmsskolan	Mottagning	570	
Loviselundsskolan	Tillagning	350	740
Hässelbygårdsskolan	Tillagning	830	830
Smedshagsskolan	Tillagning	350	350
Hässelby			
Villastadsskolan	Mottagning	1240	
Trollbodaskolan	Tillagning	890	890
Backluraskolan	Tillagning	450	450
Vinstagårdsskolan	Tillagning	710	710
GR Totalt		9030	7290
Totalt		11510	7545
