

Tillagningskök för sjuavdelningsförskola samt Jennings skola, Lillebo och Dagcenter kontra tillagningskök som även inkluderar äldreomsorgsmaten.

Tillagningskök för en sjuavdelningsförskola samt Jennings skola, Lillebo och Dagcenter beräknas bli 295 portioner med utleverans till tre ställen och leverans inom huset till förskolan och servering av ca 140 portioner vid Jennings skola samt beredning av frukost och mellanmål till förskolan och fritidsverksamheten. I dagsläget produceras denna mat på Tundal skola men för att kunna stänga det köket under sommaren och minska personalkostnader och driftskostnader så föreslås att det enbart behålls produktion för den egna skolan, ca 320 portioner lunch.

Tillagningskök som beskrivet ovan inklusive äldreomsorgsmaten beräknas bli $295 + 170 = 465$ portioner till lunch samt 150 portioner middag samt efterrätt till äldreomsorgen. Packering och utskick till äldreomsorgens frukost och mellanmålsvaror samt paketering av matlådor. Produktion till vårdtagare och förskole- och skolbarn skiljer sig något närings- och energimässigt samt det förkommer även olika typer av specialkost t.ex. inom äldreomsorg är konsistensanpassad mat och önskekost vanligt och inom förskola/skola mera allergikost. Mattiderna skiljer sig även något men det är inget hinder för att samordna produktionen för maten till barn och äldre. Lunchmaten till förskolor, skolor och äldreomsorg kan i stort sett vara densamma, man kan ha samma maträtt och/eller huvudingrediens men tillaga den olika. Middagsmaten kan man anpassa till mer traditionella rätter för de äldre.

Vid kostombudsträffar under senaste året har det också framkommit en förändrad efterfrågan vid boendena, mera pasta- och gratängrätter, mindre kokt potatis och mera "modern" mat t.ex. pizza, tacogratäng, fiskburgare etc. Mera råkost och sallader istället för kokta grönsaker. Detta tyder på att ett generationsskifte matmässigt håller på att ske på kommunens boenden. Samverkan med skolmat kan möjliggöra att äldreomsorgsmaten kan utvecklas från en rätt till två alternativ att välja mellan för de äldre. Med bra planering av recept och matsedlar och övriga produktionsunderlag är en samordnad produktion fullt genomförbar. Att tillaga ca 465 lunchportioner och 150 middagsportioner per dag är inte något stort tillagningskök i jämförelse med andra kommuners produktionskök.

Lokaler och maskiner

Centralkökets lokalers yta och utrustning fungerar bra efter det behov de har i dag, nästan lite för stora ytor efter den produktion de har. Vid nybyggnation kan köket anpassas utifrån produktionsbehovet. Det har även varit problem med avloppen i centralköket fast det för nuläget är under kontroll. Fastigheter uppger att det finns underhållsbehov av golv, kakelfogar, lister etc. Ett arbetsmiljöproblem som samtlig personal upplever i centralköket är det hårda golvet, ger problem med fötterna.

Ska produktionen av äldreomsorgsmaten flyttas till nya förskoleköket krävs något större, yta ca 30 kvm, på grund av att det behövs större vagnhall och utrymme för paketering av matlådor, vilket ger något högre investeringskostnader. Alternativet friställer centralkökets lokaler som kan nyttjas för annan kommunal verksamhet eller hyras ut till extern entreprenör.

Att samordna med äldreomsorgsmaten ger inte mer kostnader av utrustning utan den utrustning som finns i dag i centralköket kan delvis återanvändas därmed blir investeringskostnaden av maskiner i stort sett samma eller ev. lägre. Maskiner för paketering av matlådor behövs oavsett var produktionen ligger och den utrustningen kan flyttas.

Hyra för nya köket tillkommer för måltidsverksamheten i båda alternativen och hyra för köken i Lillberget och Skogsgläntan upphör. I alternativ med äldreomsorgsmat minskar hyreskostnader för måltidsverksamheten genom att det blir ett kök mindre att hyra. Lokalerna äger ändå kommunen och därmed finns kostanden kvar i koncernen om den inte kan hyras ut till extern hyresgäst. Därmed har hyreskostnaderna inte beräknats i denna utredning.

Personal

Behovet av kökspersonal i dag vid Skogsgläntan, Lillberget, Jennings kök, Tundal kök och Centralköket är det totalt 13,5 tjänster.

Vid nya förskoleköket behovet minskas med totalt 2 tjänster. Ska äldreomsorgsmaten också tillagas i nya förskoleköket beräknas behovet minskas med 3,5 tjänster samt ingen bemanning under lov vid Tundal kök, kockarna kan då gå in i andra kök där det finns behov av semestervikarier. Till fördelarna med ett gemensamt kök med centralköket hör att det är större möjligheter med utjämning av resurser vid helger och olika arbetsbelastningar samt behov av vikarier minskar.

Reservation för att bemanningsbehovet kan förändras beroende på om det är matsalsservering eller avdelningsservering vid förskolan samt vem som sköter städ av ev. matsal och hur effektiv diskning kan ske. Andra faktorer som påverkar är hur fördelning av arbetsuppgifter av servering fördelas mellan kökspersonal och förskolepersonal. Antal rätter som ska tillagas och hur stort behovet av specialkost blir. Beräkningen förutsätter att bemanningen godkänns ur arbetsmiljösynpunkt och är beräknad utifrån uppskattat antal barn vid nya förskolan och den produktion som förekom vid den aktuella tidpunkten då utredningen genomfördes.

Personalförändringar som kommer att ske i alla alternativen kan orsaka oro vilket är negativt för arbetsmiljön. Till det positiva bör dock räknas att nybyggnation och moderniseringar som kommer att göras i alternativen kan stimulera och utveckla personalen.

Matkvalitet och miljöpåverkan

I de olika alternativen ger detta ingen skillnad på matkvaliteten. När det gäller valet av råvaror till maten är det ingen skillnad mellan alternativen eftersom båda alternativen ska följa de upphandlingsavtal kommunen har. Med ett kök kan livsmedelsvinn minskas genom att det blir mindre tillagningssvinn och mindre förrådssvinn eftersom många produkter används både av äldreomsorg, fritids samt förskola. Livsmedelskostnaden kan minskas något genom att inköp av större förpackningar är möjligt.

Det är framför allt livsmedelslagen som styr hantering och produktion av mat i köken. Samtliga alternativ måste givetvis uppfylla de lagar och förordningar som gäller varför det på denna punkt inte finns någon skillnad. Kostanden för tillsyn blir lägre för alternativet med ett tillagningskök där äldreomsorgsmaten ingår.

Direktkontakten mellan de som tillagat maten och matgästerna vid förskolan och skolan ger en feedback som kan ha positiv betydelse för matkvaliteten. Om serveringen ska ske i matsal eller på avdelningar vid förskolan är en senare samverkansfråga mellan måltidsverksamhet och förskoleverksamheten och ska inte påverka kvalitén om goda rutiner kan utarbetas.

Den största miljöpåverkan orsakas av energiförbrukning och transporter. Ett nytt tillagningskök kommer att öka energiförbrukning men genom att flytta in äldreomsorgsmaten kommer energiförbrukningen att minska något genom att modernare maskiner till delvis köps in som förbrukar mindre energi samt att ett tillagningskök förbrukar mindre energi än två. Antal transporterna blir lika i båda alternativen och påverkar därmed inte miljömässigt. Annan typ av miljöpåverkan uppstår vid användning av kemikalieanvändning för disk och rengöring. Alternativen med att samordna med äldreomsorgsmaten ger den lägsta förbrukningen av kemikalier.

Investeringskostnaden av maskiner och utrustning beräknas bli 1 600tkr i båda fallen på grund av att en del maskiner och utrustning kan tas tillvara på från centralköket t.ex. den utrustning som behövs för paketering av matlådor.

Tabell 2: Visar förändring av kostnader i tkr per år i de olika försalgen utifrån nuvarande kostnader.

Årlig produktionskostnad	Tillagningskök tkr	Tillagningskök med äldreomsorgsmat tkr
Personalkostnad	-840	-1480
Livsmedel	0	-100
Underhåll maskiner	50	0
Total produktionskostnad:	-790	-1580

Kostnaden för personalen bygger på tidigare redovisat personalbehov. Reservation för att bemanningsbehovet kan förändras beroende serveringsform och arbetstuppgiftsfördelning som är redovisat tidigare. Personalkostnaderna visar dock vilket av alternativen som blir det lönsamaste försalget.

Slutsats

Förslag

Med utgångspunkt från de analyser som gjorts förordas alternativet *tillagningskök med äldreomsorgsmat*.

Motivering

Valet av alternativet baseras framför allt på att det innebär lägre driftskostnader. Nackdelen är en högre initial investeringskostnad av byggnaden men uppvägs av lägre driftskostnader. Det föreslagna alternativet innebär även en viss minskning av miljöpåverkan genom lägre energiförbrukning. Alternativet ger bättre förutsättningar till fördelning av de personella resurserna.

Fördelar med äldreomsorgsmatsproduktionen i samma kök som förskola:

- Underhållsbehov i centralkök behöver inte åtgärdas
- Centralkökets lokaler friställs
- Minskade personalkostnader
- Stimulerande och utvecklade för kökspersonal
- Modernisering och förbättrad arbetsmiljö
- Enklare fördela personalresurser
- Minskad energiförbrukning
- Minskad kemikalianvändning
- Minskad livsmedelskostnad
- Mindre livsmedelssvinn
- Lägre underhållskostnader av maskiner
- Ingen större investeringskostnad av maskiner
- Ökad efterfrågan av "modernare" mat inom äldreomsorgen
- Utveckling av äldreomsorgsmaten

Nackdelar med äldreomsorgsmaten i nya förskoleköket:

- Något större investeringskostnad, större yta
- Ökad oro för personalgrupp