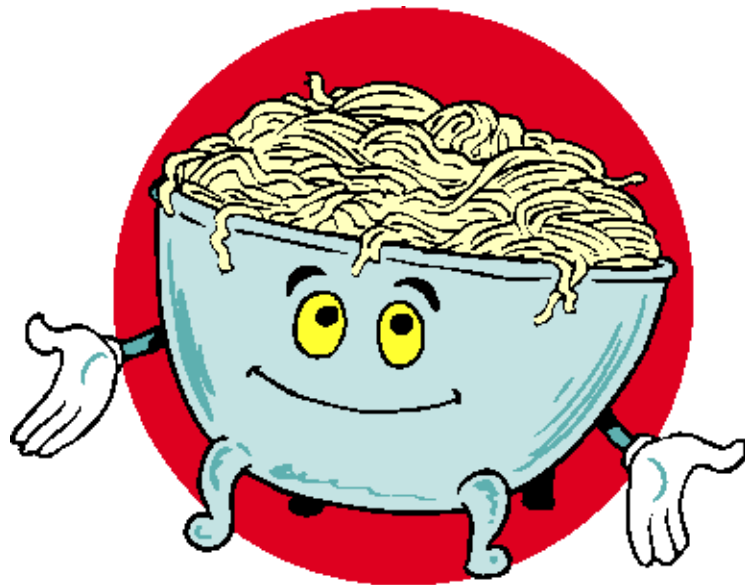


Köksutredning 2007

Falköpings kommun



Sammanfattning

Dagens system då det gäller den kommunala mathantering i kommunen är föremål för kritik då det gäller bland annat arbetsmiljön i köken, allt för långa varmhållningstider och att köken inte lever upp till de lagkrav som finns gällande livsmedelslokaler.

Kommunstyrelsen uppdrog den 6 september 2006 till kommunstyrelsekontoret att genomföra en måltidsutredning.

Utredningsarbetet startade januari 2007.

Till styrgrupp för utredningen utsågs berörda förvaltningschefer. Arbetsgruppen har bestått av Jan Bremer, kommunledningskontoret, Inger Orebäck, kostchef samt Eva Sundberg, utredare.

En referensgrupp med representanter från olika verksamheter och organisationer har funnits med som "bollplank" under utredningsarbetet.

Två studieresor har anordnats för att titta på köksverksamheten i Ulricehamn, Vara och Skara kommuner.

Merparten av kommunens måltidsservice utförs av den på samhällsbyggnadsförvaltningen organisatoriskt placerade kostenheten.

Bristande helhetssyn och förtroende över förvaltningsgränserna gör att mycket tid och kraft i organisationen har lagts och läggs på frågor som inte leder till någon större verksamhetsutveckling, exempelvis diskussion om portionspriser, ansvarsfrågor mm.

En orsak till problemen är avsaknad av tydlig politisk målformulering och viljeinriktning med kommunens måltider.

I kommunen finns totalt 47 mottagnings- och tillagningskök som drivs i kommunal regi, utöver dessa finns det ca 50 avdelningskök på kommunens äldreboenden där mat hanteras i skiftande grad.

Sammantaget tillagas och serveras dagligen i de kommunala köken ca 1 000 frukostportioner, 7 000 luncher/middagar, 1 200 mellanmålsportioner och 550 kvällsmatsportioner. Ca 230 av de 7 000 middagsportionerna är enportionsförpackad mat inom äldreomsorgen.

Genomsnittsåldern för kökspersonalen är 49,7 år

Kostnader köksverksamheten, resultat 2006	tkr
Personal	28 064
Livsmedel	16 447
Transporter	1 838
Övriga kostnader, hyror, administration mm	5 070
Summa	51 419

Den fysiska standarden på köken är mycket skiftande, det finns såväl välutrustade som lokalmässigt undermåliga kök. I många fall har inte någon anpassning av lokalerna gjorts till gällande arbetsmiljölagstiftning och livsmedelshygienlagstiftning.

I rapporten föreslås att:

- ✗ En ev samlastningscentral utreds vidare.
- ✗ Köksorganisationen organisatoriskt placeras under kommunstyrelsen
- ✗ Politiska mål bör formuleras och beslutas av kommunfullmäktige
- ✗ Helhetsansvaret för planering och tillagning av de kommunala måltiderna bör ligga hos köksorganisationen

Fyra alternativ för framtida produktion beskrivs, såväl varmmatsmodell som kylmatsmodell samt konsekvenser med dessa med avseende på kvalitet, ekonomi och miljö.

1	Bakgrund	1
2	Syfte	1
3	Metod	1
3.1	Styrgrupp	1
3.2	Referensgrupp	1
3.3	Referensgrupp kök	2
3.4	Köksbesök	2
3.5	Information.....	2
3.6	Studieresor.....	2
4	Nulägesbeskrivning	3
4.1	Organisation.....	3
4.1.1	Köksverksamhet inom socialförvaltningen verksamhetsområde	3
4.1.2	Köksverksamhet inom barn- och utbildningsförvaltningens verksamhetsområde ...	3
4.2	Produktion/Distribution/Servering	3
4.2.1	Barn- och utbildningsförvaltningen	4
4.2.2	Socialförvaltningen	4
4.2.3	Köken ort för ort.....	5
4.2.4	Specialkost	12
4.2.5	Portionspackad mat inom äldreomsorgen,	12
4.3	Matsedlar/Recept.....	12
4.4	Ekonomi	13
4.4.1	Kostenheten.....	13
4.4.2	Barn- och utbildningsförvaltningen	13
4.4.3	Socialförvaltningen	13
4.5	Personal.....	13
4.6	Transporter	14
4.7	Lokaler	14
4.7.1	Miljöförvaltningens ansvar	14
4.8	Livsmedelshygien.....	14
4.9	Den fysiska arbetsmiljön.....	15
4.10	Livsmedel.....	15
4.10.1	Livsmedelsupphandling	15
4.10.2	Beställningar.....	15
4.10.3	Varuleveranser	15
5	Diskussion.....	16
5.1	Logistik – samordning av transporter.....	16
5.2	Kostnadseffektivitet	16
5.3	Ansvarsfördelning	16
5.3.1	Politiska ansvaret.....	16
5.3.2	Förvaltningsansvaret	16
5.4	Organisation av måltidsverksamheten	16
5.5	Produktionsmetoder/kvalitet	17
5.5.1	Tillagning nära matgästen.....	17
5.5.2	System med kyld mat	17
5.5.3	Vilken hantering kan/bör finnas i köken?	17
6	Förslag.....	18
6.1	Logistik – samordning av transporter.....	18
6.2	Kostnadseffektivitet	18
6.3	Ansvarsfördelning	18
6.4	Organisation av måltidsverksamheten	18

6.5	Produktionsmetoder/kvalitet	18
6.5.1	Alternativ 1	18
6.5.2	Alternativ 2.....	20
6.5.3	Alternativ 3.....	22
6.5.4	Alternativ 4.....	24

1 Bakgrund

Dagens system då det gäller den kommunala mathantering i kommunen är föremål för kritik då det gäller bland annat arbetsmiljön i köken, allt för långa varmhållningstider och att köken inte lever upp till de lagkrav som finns gällande livsmedelslokaler.

Kommunstyrelsen uppdrog den 6 september 2006 till kommunstyrelsekontoret att genomföra en måltidsutredning med följande direktiv:

Ett grundläggande synsätt för arbetet är konceptet för Cittaslow.

Utredningen skall utifrån en nulägesbeskrivning ge förslag avseende

- Logistik – samordning av transporter
- Kostnadseffektivitet
- Ansvarsfördelning
- Organisation av måltidsverksamheten
- Produktionsmetoder/kvalitet

Den 9 oktober 2006 beslutade kommunstyrelsen att överlämna en motion från Centerpartiet gällande måltider i kommunens verksamhet till kommunledningsförvaltningen för beaktande i arbetet med kostutredningen, i motionen förslås:

- Produktionen av måltider ska ligga så nära brukarna som möjligt
- All produktion tar hänsyn till att måltiden ska vara god och näringsriktig, ha minsta möjliga negativa inverkan på miljön och rättvist framställd.
- Måltiderna i största möjliga utsträckning utgår från råvaror framställda i närområdet

2 Syfte

Syftet med utredningen är att ge en nulägesbeskrivning av dagens organisation samt visa på alternativa framtida lösningar.

3 Metod

Kommundirektören utsåg Jan Bremer som administrativ samordnare för utredningen

Eva Sundberg anlätades som sakkunnig att utreda i enlighet med kommunstyrelsens direktiv samt att avlägga rapport.

3.1 Styrgrupp

Köksutredningens styrgrupp har bestått av berörda förvaltningschefer

3.2 Referensgrupp

Till utredningen kopplades en referensgrupp bestående av representanter för barn- och utbildningsförvaltningen, miljöförvaltningen, socialförvaltningen, kommunala handikapprådet, kommunala pensionärsrådet, elevråden samt fackliga representanter.

3.3 Referensgrupp kök

Utredaren har vid två tillfällen (heldagar) samlat fackliga representanter för kökspersonalen, kostchef, områdeschefer för köken samt kostekonomerna för att ta del av deras syn nuvarande och framtida köksorganisation

3.4 Köksbesök

Samtliga tillagnings- och mottagningskök har besökts och bilddokumenterats av utredaren.

3.5 Information

Information om det pågående utredningsarbetet har kontinuerligt getts till kökspersonalen via kostchefen.

3.6 Studieresor

Två studieresor har genomförts under utredningstiden. Referensgruppen och politiker åkte 9 mars till Ulricehamn och fick där höra om deras arbete med införandet av kyld portionspackad mat inom hemtjänsten. Tillagningsköket besöktes och resan avslutades med provsmakning av maten.

Den 3 april anordnades en studieresa till Vara och Skara kommuner. En mindre grupp med företrädare för barn- och utbildningsnämnden och barn- och utbildningsförvaltningen besökte Tråvads skola för att titta på kök och diskutera verksamheten med skolans rektor och kökspersonal, denna skola är elev/barnmässigt jämförbar med flera av landsbygdsskolorna i Falköpings kommun. Efteråt besöktes Solgården i Vara i syfte att bese ett nyligen renoverat äldreomsorgskök med tillagning av varm enportionspackad mat till hemtjänsten.

Torsgårdens förskola med nyrenoverat tillagningskök besöktes också.

I Skara besöktes Centralköket på Skara sjukhem vilket är ett tillagningskök för såväl kyld som varm mat. Efter rundvisning i köket provsmakades den kylda, uppvärmda maten.

På eftermiddagen besöktes Frejans servicehus varifrån den s.k. mat- och inköpsgruppen utgår, denna personalgrupp, bestående av 5 personer, har som uppgift att köra ut den kylda maten till pensionärerna i eget boende samt att sköta inköp i butik åt ca 200 pensionärer som är beviljad denna service efter biståndsbedömning.

4 Nulägesbeskrivning

4.1 Organisation

Sedan 1997 finns en samlad köksorganisation i kommunen, organisatoriskt är den placerad under Samhällsbyggnadsförvaltningen. Enheten leds av en kostchef som har sin arbetsplats i Stadshuset, två kostekonomer samt 0,5 assistenttjänst har även dessa sin arbetsplats i Stadshuset.

Köken är indelade i fem områden och varje område har en områdeschef. Dessa områdeschefer har kontorsarbetsplatser på samma ställe inne i centrala Falköping.

Kostenheten har ända sedan starten varit mer eller mindre ifrågasatt mycket på grund av de ständiga diskussionerna kring ekonomin.

4.1.1 Köksverksamhet inom socialförvaltningen verksamhetsområde

Inom omsorgsverksamheten finns det ett tillagningskök på dagcentralen Freja. Serveringskök finns på dagcentralen Hjorten samt på Bergsliden, på dessa båda ställen är det vårdpersonal som sköter kökssysslorna. På Hjorten används köket även av de frivilligorganisationer som sköter kaffe/kioskverksamheten.

På de olika äldreboendena finns avdelningskök i vilka vårdpersonalen lagar frukost, tar emot varm middagsmat från ett tillagningskök. Då det gäller kvällsmaten varierar det från boende till boende hur man valt att ordna med den, på vissa avdelningar tillagas den på plats av vårdpersonalen, en del får den kylt med middagsmaten och värmer den på plats. De boenden som har tillagningskök i samma byggnad får kvällsmaten varm från köket i direkt anslutning till att den ska ätas.

4.1.2 Köksverksamhet inom barn- och utbildningsförvaltningens verksamhetsområde

På vissa förskolor och fritidshem sköter den pedagogiska personalen hanteringen kring frukost och mellanmål.

4.2 Produktion/Distribution/Servering

I kommunen finns totalt 47 mottagnings- och tillagningskök som drivs i kommunal regi, utöver dessa finns det ca 50 avdelningskök på kommunens äldreboenden där mat hanteras i skiftande grad.

Förskola:	18 mottagningskök
Skola:	7 tillagningskök och 11 mottagningskök
Äldreomsorg:	7 tillagningskök
Dagcentral:	1 tillagningskök och 2 mottagningskök

I ca hälften av mottagningsköken (de största 15 stycken) kokas potatis, ris och pasta på plats, i övriga fall kommer även detta färdigkokt från tillagningsköket.

T = Tillagningskök

M = Mottagningskök

Skolkök		Förskolekök		Äldreomsorgskök		Dagcentraler	
Broddetorp	T	Blåklinten	M	Björktuna	T	Hjorten	M
Centralköket	T	Fyren	M	Elvagården	T	Freja	T
Dotorpsskolan	M	Fyrklövern	M	Floby VC	T	Bergsliden	M
Floby skola	T	Gudhems fsk	M	Frökindsgården	T		
Gudhems skola	T	Gunghästen	M	Katarinagården	T		
Gustav Dahlén	M	Junibacken	M	Läkaren	T		
Kyrkerör	M	Korallen	M	Ranliden	T		
Lokal Frökina	M	Kulan	M				
Mösseberg	M	Mandelblomman	M				
Odensberg	M	Mösseberg fsk	M				
Stenstorp	T	Olof Andersgården	M				
Torbjörntorpsskolan	M	Paletten	M				
Vindängen	T	Rönne/Granen	M				
Yllestad	M	Skytten	M				
Älleberg	M	Sörgården	M				
Åsarp	T	Trollet	M				
Åsle	M	Urd	M				
Ättagård	M	Vartofta fsk	M				

Sammantaget tillagas och serveras dagligen i de kommunala köken ca 1 000 frukostportioner, 7 000 luncher/middagar, 1 200 mellanmålsportioner och 550 kvällsmatsportioner. Ca 230 av de 7 000 middagsportionerna är enportionsförpackad mat inom äldreomsorgen.

4.2.1 Barn- och utbildningsförvaltningen

Merparten av förvaltningens måltidsverksamhet sköts av kostenheten. På några enheter har man av olika skäl valt att med pedagogisk personal sköta mathantering, företrädesvis där det annars hade varit svårt att schematekniskt få till en tillfredställande bemanning av pedagogisk personal över dagen.

Om man jämför med flera av grannkommunerna så är det förhållandevis få portioner som serveras på kommunens förskolor, ställt i relation till antalet inskrivna barn.

Mathantering på enskilda förskolor

Under senare delen av utredningsarbetet har även mathantering på de enskilda förskolorna varit uppe till diskussion i styr- och referensgrupp. Dessa enheter har inte besökts av utredaren under utredningsarbetet. Farhågor finns nu att inte tillräcklig hänsyn tagits till gällande livsmedelsstiftning då dessa verksamheter startades upp. För närvarande finns 10 enskilda förskolor i kommunen, dessa drivs i form av föräldrakooperativ eller annan enskild organisation och kommunen köper förskoleplatser. Varm lunchmåltiden köps från kommunens kostenhet, ca sammantaget ca 250 portioner/dag. Övriga måltider hanteras av personalgruppen på plats.

Farhågor finns att kommunen står inför en höjd kostnad för dessa platser i de fall då nuvarande lokaler och verksamhet inte uppfyller kraven som föreskrivs i livsmedelsstiftningen.

4.2.2 Socialförvaltningen

I kommunen finns 7 tillagningskök inom äldreomsorgen. På de äldreboenden där det finns tillagningskök i samma byggnad är det kostenhetens personal som sköter mathantering, med något undantag, exempelvis har man på Ranliden valt att själva hantera inköp av livsmedlen till mellanmålen i stället för att köpa tjänsten från kostenheten.

Frukost:

På äldreboenden utan något tillagningskök är det vårdpersonalen som i avdelningsköket sköter allt kring frukosthantering, såväl inköp av livsmedel som tillagning. På äldreboenden med tillagningskök köps tjänsten av kostenheten.

Middag:

Varm middagsmat körs från närliggande tillagningskök till de äldreboenden som inte har något kök på plats.

Kvällsmat:

Kvällsmålet levereras kylt till Trätorget och Trädgårdsgatan 17 med middagstransporten från Läkaren, det samma gäller Bergsliden 1 som får sin mat tillagad på Ranliden samt Alvershus som på vardagar för maten från Åsarps skola och på helgerna från Frökingsgården. Kvällsmålet värms av vårdpersonalen i avdelningsköket.

På Trädgårdsgatan 19 och 21 tillagas kvällsmålet i avdelningsköket, matsedelsplanering, inköp av livsmedel och tillagning sköts av vårdpersonalen.

Vilsegården och Eken får varmt kvällsmål från Floby VC på vardagar och kylt på helgen

Generellt kan sägas då det gäller avdelningsköken att dessa inte lever upp till livsmedelslagstiftningen då det gäller utformning och utrustning. Ju mer mathantering som sker i dessa kök desto större är problemet.

4.2.3 Köken ort för ort**Stenstorp**

Maten på orten, mellan tillagningskök och mottagningskök, körs av kökspersonalen i en skåpbil

Björktuna:

Frukost: 60

Lunch/Middag: 185

(45 matsal, 25 enportion)

Kvällsmat: 60

Tillagningskök som förutom att laga mat till äldreomsorgen även lagar till förskolan Fyren och Björken.

Köket är slitet och i stort behov av underhåll, delar av köksutrustningen är utbytt på senare tid. Köket är i grunden ett bra kök med tillräckliga ytor för den verksamhet som bedrivs där i dag. Dagens utformning av köket möjliggör inte en bra hantering av den enportionsförpackade maten.

Bemanning: 3,55 tjänst

Stenstorps Skola:

Lunch: 500

(270 serveras på plats)

Tillagningskök som även tillagar maten till Gustav Dahlenskolan.

Ett bra kök, kompakt men uppfyller samtliga krav.

Bemanning: 2,0 tjänst

Gustav Dahlenskolan:

Frukost: 35

Lunch: 230

Mellanmål: 45

Mottagningskök som får maten från Stenstorps skola.

Köket har behov av viss ny utrustning (diskmaskin, spis) samt en tillfredställande lösning då det gäller personalens omklädning.

Bemanning: 1,5 tjänst

Fyren:

Frukost: 25

Lunch: 55

Mellanmål: 40

Mottagningskök som får maten från Björktuna.

Dispositionen av köket möjliggör inte ett bra "flöde", köket lever inte upp till de krav som ställs på en livsmedelslokal exempelvis saknas handfat, köket är allmänt i behov av uppfräschning .

Bemanning: 0,81 tjänst (i tjänsten ingår även att köra mattransporten)

Broddetorp

Broddetorps skola/förskola:

Frukost: 20

Lunch: 93

Mellanmål: 22

På orten finns ett tillagningskök i skolan i vilket det tillagas mat såväl till förskola som skola
Köket är ytmässigt litet, arbetsytor saknas och exempelvis får ”kontor”, kyl/frysförvaring, kemikalieförvaring och grönsakshantering samsas i samma utrymme på ca 5 kvm.
Fritidsmathantering sköts av den pedagogiska personalen i det kök som även används på kvällstid av föreningar m.fl.
Bemanning: 1,0 tjänst

Gudhem

Gudhems skola:

Lunch: 220

(190 serveras på plats)

Tillagningskök som förutom skolmat även lagar mat till Gudhems förskola.
Köket är trångt och det saknas vissa grundläggande funktioner såsom bra utrymme för varumottagning och omklädningsrum för kökspersonalen.
Fritidsmathantering sköts av den pedagogiska personalen.
Bemanning: 1,5 tjänst

Gudhems förskola:

Frukost: 17

Lunch: 32

Mellanmål: 20

Mottagningskök till vilket kökspersonalen på skolan tar med sig maten från skolan i en värmevagn.
Köket är av ”hushållsmodell”, uppfyller inte lagkraven då det gäller livsmedelslokaler
Bemanning: 0,5 tjänst

Torbjörntorp

Mattransporten på orten körs av taxi

Katarinagården:

Frukost: 34

Lunch/Middag: 123

(34 serveras på plats, 9 en-portion)

Mellanmål: 34

Kvällsmat: 34

Tillagningskök som förutom maten till äldreboendet även lagar till skolan och förskolan på orten.
Köket saknar bra varumottagning samt har en del eftersatt underhåll.
Nuvarande rutiner/planlösning av byggnaden gör att vårdpersonalen passerar igenom köket från sitt omklädningsrum på andra våning, detta är inte livsmedelshygieniskt godtagbart.
Bemanning: 2,12 tjänst

Torbjörntorpsskolan:

Lunch: 62

Detta mottagningskök har stora brister då det gäller hur en livsmedelslokal ska vara beskaffad. Disk, servering och förvaring av livsmedel sker i samma lokal. Handfat och arbetsbänk saknas. Matgästerna kommer till köket och hämtar maten från en serveringsdisk. ”Omklädningsrum” för kökspersonalen är i ett trapphus.
Fritidsmathantering sköts av den pedagogiska personalen.
Bemanning: 0,31 tjänst

Vartofta

Elvagården:

Frukost: 40
Lunch/Middag:
278 på plats +195 ut
230 skollunch, 20 enport.
Mellanmål: 40
Kvällsmat: 37

Tillagningskök i vilket det lagas mat förutom till äldreboendet även till Vartofta skola (skollunchen serveras på Elvagården), Vartofta förskola samt till Åsle och Yllestad skola/förskola.

Köket är bra men ytor och utrustning för att på ett rationellt sätt packa enportionsmaten till hemtjänsten saknas

Bemanning: 4,02 tjänst

Vartofta förskola:

Frukost: 30
Lunch: 45
Mellanmål: 30

Mottagningskök, maten körs hit av extern entreprenör från Elvagården
 Köket är OK som mottagningskök för varm mat.

Bemanning: 0,4 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Åsle

Åsle skola:

Frukost: 20
Lunch: 80 (60 skola, 20 fsk)
Mellanmål: 10

Mottagningskök som får maten från Elvagården.

Dagens organisation av måltidsverksamheten som innebär att matgästerna hämtar porslin och lämnar sin disk inne i köket är inte acceptabel. Det finns inte heller några ändamålsenliga lokaler för servering av lunchen då skolan saknar matsal. Grundläggande livsmedelshygieniska krav går inte att leva upp till då exempelvis handfat i köket och omklädningsrum för kökspersonalen saknas.

Bemanning: 0,63 tjänst

Yllestad

Yllestad skola:

Frukost: 10
Lunch: 70 (50 skola, 20 fsk)
Mellanmål: 10

Mottagningskök som får maten från Elvagården.

Köket är till utformningen väldigt likt köket på Åsle skola, se ovan. Skillnaden är att här i Yllestad finns en matsal i direkt anslutning till köket vilket möjliggör en säkrare och mer rationell mathantering jämfört med Åsle. Avsaknad av handfat, ventilation över kokeri samt städutrymme med utslagsvask.

Bemanning: 0,75 tjänst

Åsarp

Fastighetsservice på Samhällsbyggnadsförvaltningen sköter transporten till förskolan och Alvershus.

Åsarps skola:

Lunch: 145 skola 20 fsk
och 13 enportioner
Kväll: 17 portioner

Tillagningskök som förutom skolmat även lagar mat till äldreboendet Alvershus, samt förskolorna Granen och Rönnen.

Köket är ytmässigt och förvaringsmässigt inte dimensionerat för så stor verksamhet som bedrivs här i dag. Det saknas ytor och utrustning för att på ett rationellt sätt packa enportionsmaten till hemtjänsten. Visst eftersatt underhåll

Bemanning: 2,84 tjänst

Rönnen/Granen förskola:

Frukost: 10
Lunch: 20
Mellanmål: 10

Mottagningskök hushållsstandard

Bemanning: 0,31 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Kinnarp

Frökindsgården:

Frukost: 40

Lunch/Middag: 280, 40 på plats 240 till skolan, 5 enport.

Mellanmål: 40

Kvällsmat: 40

Tillagningskök som utöver äldreomsorgsmat även lagar mat till förskolan och skolan på orten. Fastighetservice på Samhällsbyggnadsförvaltningen sköter transporten

På helgerna lagas även maten till Alvershus i detta kök (körs av taxi)

Ett bra kök.

Bemanning: 3,13 tjänst

Lokal Frökind:

Lunch: 240

Ett mottagningskök dit eleverna på Kinnarpsskolan går för att äta skol-lunch.

Köksytorna är inte samlade utan spridda över lokalen vilket gör det svårt att avgränsa köksytor från övriga ytor.

Bemanning: 1,12 tjänst

Fyrklövern förskola:

Frukost: 25

Lunch: 35

Mellanmål: 25

Mottagningskök som får sin mat från Frökindsgården.

I köket möjliggörs inget bra "flöde" då diskhanteringen är mitt i köket, handfat saknas mm.

Bemanning: 0,37 tjänst

Floby

Mattransporterna på orten sköts av Fastighetservice på Samhällsbyggnadsförvaltningen

Floby Vårdcentrum:

Frukost: 41

Lunch/Middag: 78+29 till Vilskegården

37 matsal, 29 enportion

Mellanmål: 41

Kvällsmat: 41

Tillagningskök som förutom mat till vårdcentrum inkl matsal även lagar till Vilskegården.

Ett bra kök med stora ytor.

Floby skola:

Frukost: 17

Lunch: 395+170

Mellanmål: 25

Tillagningskök som utöver skolmat till Floby och Odensbergs skola även lagar till förskolan Mandelblomman.

Köket är bra, enda bristen är att varumottagning och transporten ut med varm mat "krockar".

Bemanning: 3,0 tjänst

Mandelblommans fsk:

Frukost: 25

Lunch: 40

Mellanmål: 30

Mottagningskök som får sin mat från Floby skola

I köket möjliggörs inget bra "flöde" då diskhanteringen är mitt i köket, handfat saknas, dålig ventilation.

Bemanning: 0,43 tjänst

Odensberg

Odensbergs skola:

Frukost: 14

Lunch: 110

Mellanmål: 19

Mottagningskök som får maten från Floby skola.

Köket är trångt, problem finns med ventilationen, behov finns av ny diskmaskin.

Bemanning: 1,0 tjänst

Centrum

Centralköket:

Frukost: 16

Lunch: 3235

(varav 435 till Centralskolan)

Mellanmål: 43

Kommunens största tillagningskök som levererar mat till förskolor och skolor inne i stan, ca 30 olika utskick. Transporterna sköts av Park/gatuavdelningen på Samhällsbyggnadsförvaltningen. Köket är ytmässigt och utrustningsmässigt inte dimensionerat för denna produktion. Det är vissa dagar väldigt trångt och svårarbetat i köket. Så kallade "korsande flöden" förekommer på flera ställen. Exempel på detta är att alla varutransporter kommer in i samma dörr som alla värmevagnar ska ut igenom. All mat som ska serveras till Centralskolan måste passera diskrummet för att komma ut i matsalen osv. Underhållet av köket är eftersatt och köket ger ett allmänt slitet intryck.

Bemanning: 9,5 tjänst

Ållebergsgymnasiet:

Frukost: 59

Lunch: 999

Mellanmål: 61

Kvällsmat: 59

Mottagningskök som tar emot mat från Centralköket, transport av maten i omgångar från Centralköket 3ggr/dag, en del av maten värms vissa dagar på plats, ex vis helfabrikat såsom pannbiff, köttbullar, pannkakor mm.

Frukost, mellanmål och middagar till volleybollsgymnasiets elever, ca 60 portioner, tillagas på plats.

Köket är inte ändamålsenligt planerat eller utrustat för så stor mathantering som sker här. Kyl- och frysrum delas med hotell- och restaurangprogrammet på skolan, det samma gäller rum för grönsakshantering. Dessa gemensamma förråd är otillräckliga, en annan konsekvens med denna ordning är att ansvarsfrågan blir svår att reda ut om något blir fel i hanteringskedjan.

Bemanning: 6,7 tjänst (inkl. 0,62 tjänst i närliggande kök)

Kyrkerörskolan:

Lunch: 340

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

En del av maten värms vissa dagar på plats, ex vis helfabrikat såsom pannbiff, köttbullar, pannkakor mm.

Köket är ändamålsenligt och nyligen ombyggt

Bemanning: 2,0 tjänst

Mössebergsskolan:

Frukost: 30

Lunch: 433

Mellanmål: 93

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

En del av maten värms vissa dagar på plats, ex vis helfabrikat såsom pannbiff, köttbullar, pannkakor mm.

Köket är ändamålsenligt och nyligen ombyggt

Bemanning: 2,69 tjänst

Dotorpsskolan:

Frukost: 20

Lunch: 140

Mellanmål: 30

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

En del av maten värms vissa dagar på plats, ex vis helfabrikat såsom pannbiff, köttbullar, pannkakor mm.

Den ordning som är kring diskinlämningen och som innebär att matgästerna går ut i köket för att lämna disken är inte lämplig ur livsmedelshygienisk synvinkel.

Bemanning: 1,0 tjänst

Åttagårdsskolan:

Frukost: 10

Lunch: 145

Mellanmål: 30

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Köksytorna är inte samlade och avgränsade mot övrig verksamhet. Anledningen är att köksytan är för liten och därför har delar av det som egentligen borde vara inne i köket placerats utanför i passage och matsal/bibliotek, exempelvis kyl, frys och porslinsförvaring. Det saknas

bra varumottagning, omklädningsrum för kökspersonalen, arbetsbänk i köket, tillräcklig ventilation mm.

Bemanning: 1,0 tjänst

Kulan förskola:

Lunch: 13

Mottagningskök som får komplett måltid (alltså även potatis, ris och pasta) från Centralköket.

Enkelt hushållskök

Bemanning: Ingår i Ållebergsgymnasiets tjänster. Se sidan 9

Pusselbiten/Skytten:

Frukost: 28

Lunch: 38

Mellanmål: 35

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Den mesta köksutrustningen är av hushållsmodell

Bemanning: 0,5 tjänst

Sörgården:

Frukost: 20

Lunch: 50

Mellanmål: 35

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Ett kök med bra planlösning

Bemanning: 0,47 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Urd:

Frukost: 25

Lunch: 35

Mellanmål: 25

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Planlösningen på köket lever inte upp till gällande livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning

Bemanning: 0,5 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Junibacken:

Frukost: 25

Lunch: 35

Mellanmål: 30

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Ett kök med bra planlösning

Bemanning: 0,5 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Korallen:

Frukost: 15

Lunch: 25

Mellanmål: 20

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Ett kök med stora brister, ytmässigt för litet, eftersatt underhåll mm

Bemanning: 0,48 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Paletten:

Frukost: 12

Lunch: 20

Mellanmål: 12

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket.

Ett litet kök av hushållstyp i vilket barnen sitter och äter. Små arbetsytor som gör det svårt att tillreda råkost mm, otillräckliga förvaringsutrymmen, bland annat förvaras kemikalier på ett felaktigt sätt.

Bemanning: 0,34 tjänst

Mössebergs förskola:

Frukost: 39

Lunch: 45

Mellanmål: 30

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Ett kök med bra planlösning. (Samma som Junibacken)

0,47 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Trollet:

Frukost: 43

Lunch: 56

Mellanmål: 48

Ett mottagningskök som får mat från Centralköket

Det portionsmässigt största förskoleköket i kommunen. Inredning och viss utrustning av äldre modell

Bemanning: 0,63 (kombinationstjänst med städ)

Gunghästen:*Frukost: 28**Lunch: 42**Mellanmål: 35**Kvällsmat: 5*

Ett mottagningskök som får maten från Läkaren

Ett kök med bra planlösning.

Bemanning: 0,56 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Vindängen:*Frukost: 29**Lunch: 243**Mellanmål: 29*

Tillagningskök som utöver skolmaten lagar mat till förskolan Blåklinten.

Köket har ytmässigt- och förvaringsmässigt större produktionskapacitet än dagens. Befintlig ugn är däremot för liten och diskhanteringen tungarbetad.

Bemanning: 1,81 tjänst

Blåklinten:*Frukost: 32**Lunch: 43**Mellanmål: 29*

Mottagningskök dit maten dras på vagn av kökspersonalen från Vindängen.

Köket är väldigt litet vilket gör det svårt att hålla isär de olika arbetsmomenten.

Bemanning: 0,5 tjänst (kombinationstjänst med städ)

Ranliden:*Lunch/Middag: 180**+27enportioner**Kvällsmat: 115 portioner*

Tillagningskök för äldreomsorgsmat som förutom till Ranliden även lagar till de olika avdelningarna på Bergsliden. Avdelningarna på Bergsliden får kylt kvällsmål med middagstransporten som vårdpersonalen värmer i avdelningsköket.

Transporten från Ranliden till Bergsliden körs av

Park/Gatuavdelningen på Samhällsbyggnadsförvaltningen

Ett bra kök, ugnskapaciteten emellertid för liten för nuvarande produktion.

Bemanning: 4,63 tjänst

Läkaren:*Lunch: 348**(50 matsal, 120 enportion)**Kvällsmat: 68*

Tillagningskök som lagar mat till äldreboenden på Trätorget och Trädgårdsgatan, dessutom mat till förskolan Gunghästen samt till dagcentralen Hjorten. Till Trätorget och Trädgårdsgatan 17 levereras kylt kvällsmål med middagsmaten som värms i avdelningsköket av vårdpersonalen.

Köket är inte dimensionerat för den produktion som bedrivs, otillräckliga bänkytor och förvaringsutrymmen. För liten yta för varumottagning och uppställning av vagnar. Så kallade "korsande flöden" förekommer på flera ställen. Exempel på detta är att alla varutransporter kommer in i samma dörr som alla värmevagnar ska ut igenom. Dålig ventilation i diskrum.

Mattransporten inom Läkarens område sker genom att en bil drar vagnarna på marken (vagnarna är inte avsedda för detta)

Bemanning: 4,43 tjänst

Dagcentralen Hjorten:*Lunch: ca 40*

Mottagningskök som får mat från Läkaren

Socialförvaltningen ansvarar för driften av köket och köket bemannas av vårdpersonal. Köket används även av de frivilligorganisationer som sköter kaffe/kioskverksamheten.

Dagcentralen Freja:*Lunch: ca 40*

Tillagningskök inom omsorgsverksamheten

Köket är en viktig del av del verksamheten då även omsorgstagarna är delaktiga i köksarbetet.

I köket saknas exempelvis ventilation över ugn, diskbank för rationell inmatning av disk i diskmaskinen mm.

4.2.4 Specialkost

Behov av specialkost finns inom samtliga verksamheter. Inom förskola/skola är det företrädesvis olika typer av födoämnesallergier medan det inom äldreomsorgen främst finns behov av konsistensanpassning av maten. 15-20 % av maten som tillagas har någon form av avvikelse gentemot en standardportion.

4.2.5 Portionspackad mat inom äldreomsorgen,

Ungefär 230 personer i kommunen får dagligen portionspackad varm mat hemlevererad. I samtliga äldreomsorgskök samt i köket på Åsarps skola tillagas och förpackas dessa måltider. Maten förpackas i plastformar, varmhålls därefter i värmeskåp. Hemtjänstpersonal kommer till köken och lägger formarna i isolerande väskor som i sin tur läggs i isolerande lådor och distribueras därefter ut till pensionärerna av hemtjänstpersonalen.

Senaste året har hanteringen av den portionsförpackade maten inom hemtjänsten varit föremål för granskning från miljöförvaltningen och med anledning av den kritik som då framkommit har en del förändringar gjorts då det gäller rutinerna kring hanteringen. Miljöförvaltningens första granskning genomfördes maj 2006 och denna har sedan följt upp under november 2006 samt våren 2007 med liknande resultat som följd. Kritiken kan sammanfattas med att varmhållningstiden på denna mat är för lång samt att den inte håller rätt temperatur under hela hanteringskedjan.

Livsmedelslagstiftningen föreskriver att färdiglagad mat som varmhålls ska förvaras på sådant sätt att livsmedlets temperatur inte understiger 60 grader, färdiglagad mat bör inte varmhållas längre än 2 timmar från färdigställandet till dess att den serveras, potatis bör inte varmhållas mer än högst en timma.

Orsaken till problemen är flera:

- Vid tillagningen - köksverksamheten i de kök där det hanteras portionsförpackad mat omfattar många olika delmoment som, för att få arbetsdagen att gå ihop, måste genomföras i en viss tidsordning. Begränsningar då det gäller personella resurser samt utrustning och ytor gör att varmhållningen ofta blir längre än vad den hade kunnat vara med bättre utrustade kök samt mer personal
- Vid packningen - kökens utformning och utrustning är inte anpassad för att på ett rationellt sätt kunna packa maten
- Vid utkörningen - varje person som kör ut maten till pensionärerna kan ha upp till 15 personer att leverera till, detta medför lång varmhållningstid samt att temperaturen hunnit sjunka avsevärt innan den når den sista matgästen.
-

4.3 Matsedlar/Recept

Det görs en gemensam matsedel för alla kök som ingår i kostenheten. Matsedeln görs av kostekonom tillsammans med grupp av representanter från de olika köken. Matsedel för förskola och skola finns tillgänglig på kommunens hemsida.

Även recepten är gemensamma för samtliga kök inom kostenheten.

Ett databaserat matplaneringssystem används vid produktionsplanering, framtagande av receptur och portionspriser m.m.

4.4 Ekonomi

Det är kostenheten på samhällsbyggnadsförvaltningen som står för merparten av inköp av livsmedel och mathantering i kommunen. Enheten säljer måltider till socialförvaltningen och barn- och utbildningsförvaltningen. Debitering sker utifrån antal levererade portioner månadsvis. Bristande tillit och förtroende mellan förvaltningarna gör att mycket tid och kraft läggs på att årligen diskutera prisfrågan. De ekonomiska diskussionerna har varit många och långa under de år som kostenheten funnits.

4.4.1 Kostenheten

Kostnader köksverksamheten, resultat 2006	tkr
Personal	28 064
Livsmedel	16 447
Transporter	1 838
Övriga kostnader, hyror, administration mm	5 070
Summa	51 419

Ovanstående innefattar kostnaden för den måltidsservice som kostenheten tillhandahållit de olika brukarna under året.

4.4.2 Barn- och utbildningsförvaltningen

Det faktum att det är få portioner som serveras på kommunens förskolor, ställt i relation till antalet inskrivna barn gör att den fasta kostnaden/portion blir hög. Se även punkt 4.2.1

Uppgiften avseende kostnaden för den hantering som beskrivs i punkt 4.2.1 samt kostnaden för de livsmedel som köps in direkt till verksamheten finns inte med i beloppen ovan, punkt 4.4.1

4.4.3 Socialförvaltningen

Uppgiften avseende kostnaden för den hantering som beskrivs i punkt 4.2.1 samt kostnaden för de livsmedel som köps in direkt till verksamheten finns inte med i beloppen ovan, punkt 4.4.1

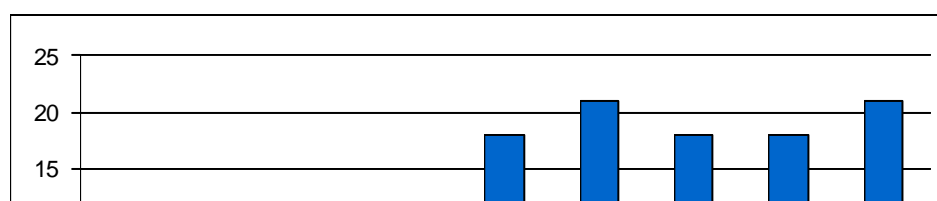
4.5 Personal

Personal inom kostenheten

Helårstjänster	Antal personer	Total sysselsättningsgrad	Antal semester-tjänster	Antal uppehålls-tjänster
91,8	110	9179,3	87	23

Antal kokerskor	Antal ekonomi-biträden	Antal kombinationstjänster	Antal café-biträden	Antal administration och ledning
49	37	12	3	9

Åldersfördelning av kökspersonalen



Genomsnittsåldern för kökspersonalen är 49,7 år

Pensionsavgångarna i köken är många de närmaste åren och en stor utmaning är därför att skapa arbetsplatser som tilltalar utbildad och engagerad kökspersonal i framtiden.

55 av dem som enbart arbetar med kök har heltidstjänst fördelat enligt följande:

Kock/Kokerskor	35
Ekonomibiträden	10
Cafébiträden	2
Områdeschefer	5
Kostekonomer	2
Kostchef	1

Ytterligare 2 personer har heltidstjänst i kombination med städ

45 av de 110 anställda har för yrket adekvat utbildning.

4.6 Transporter

Den totala kostnaden för mattransporter uppgår till ca 1,8 miljoner kr/år, ca 1 miljon kostar transporterna till skola/förskola och 800 tkr kostar transporterna inom äldreomsorgen. I beloppet ingår inte kostnaden för utkörningen av den portionsförpackade maten inom äldreomsorgen.

4.7 Lokaler

Den fysiska standarden på köken är mycket skiftande, det finns såväl välutrustade som lokalmässigt undermåliga kök. I många fall har inte någon anpassning av lokalerna gjorts till gällande arbetsmiljölagstiftning och livsmedelshygienlagstiftning.

Verksamhetsansvariga för kostverksamheten har genom årens lopp påpekat lokalmässiga brister utan framgång.

Otillräcklig utrustning och för verksamheten dåligt anpassade lokaler bidrar till begränsningar i måltidsutbudet, exempelvis är det på många ställen inte möjligt att tillhandahålla alternativa rätter. Det bör poängteras att behovet av investeringar i köken är stort även om man väljer att inte förändra produktionsmodell. Att anpassa köken till gällande livsmedels- och arbetsmiljölagstiftning är nödvändigt.

4.7.1 Miljöförvaltningens ansvar

Det åligger miljöförvaltningen att utföra tillsyn samt utfärda godkännande av livsmedelslokaler enligt gällande livsmedelslagstiftning. Denna tillsyn har inte fungerat tillfredställande och lokaler som inte uppfyller lagens krav har trots detta fått godkännande.

4.8 Livsmedelshygien

De lokalmässiga förutsättningarna för att kunna leva upp till de livsmedelshygieniska lagkrav som ställs skiftar stort mellan köken, se även 4.7. Ett av de större problemen är varmhållningstiderna som är oacceptabelt långa i många fall. För stor produktion i förhållande till köksutrustning leder till alltför långa varmhållningstider, Centralköket och Läkaren är två exempel på kök som har problem med varmhållningstiderna, i båda dessa kök har antalet portioner stadigt vuxit utan att lokalerna anpassats för detta.

Kökslokaler som inte verksamhetsmässigt är avgränsade förekommer på många ställen, både på förskolor, skolor och äldreboenden.

4.9 Den fysiska arbetsmiljön

Svårigheter att leva upp till de livsmedelshygieniska kraven går ofta hand i hand med arbetsmiljömässiga brister. Trånga kök medför svårigheter att använda tekniska hjälpmedel vid lyft mm. Bristande förrådsutrymmen gör hanteringen onödigt tung. Dagens produktionsmodell med Centralköket som ett stort tillagningskök för varmmatsdistribution är arbetsmiljömässigt förkastlig.

4.10 Livsmedel

4.10.1 Livsmedelsupphandling

Upphandling av livsmedel är ett omfattande arbete, det innehåller många artiklar och arbetet med kravspecifikationen och anbudsutvärderingen är mycket tidsödande. Upphandling av livsmedel görs gemensamt med Vara, Skara och Götene kommuner. En upphandling är nyligen genomförd och överprövning har lämnats till Länsrätten av den huvudgrossist som förlorade upphandlingen, den rättsliga processen pågår.

Vid varje livsmedelsupphandling (vart 3:e år) görs ansträngningar att få med lokala livsmedelsleverantörer på avtalen, informationsträffar mm. För närvarande finns avtal med 3 lokala leverantörer som bedriver verksamhet kommunen. Lagen om Offentlig Upphandling (LOU) reglerar upphandlingsprocessen.

4.10.2 Beställningar

Drygt hälften av köken beställer sina livsmedel elektroniskt från huvudgrossist och mjölkleverantör. Fakturahanteringen är ännu så länge via papper men hösten 2007 beräknas scanning av fakturor att införas. Köksverksamheten genererar förhållandevis mycket fakturor eftersom inköpen i många fall avser färskvaror och behov finns av täta leveranser.

4.10.3 Varuleveranser

Varuleverans från de olika livsmedelsleverantörerna sker till tillagningsköken och till ca 20 av de drygt 30 mottagningsköken, övriga enheter får sina varor via tillagningsköket i samband med leverans av den varma maten.

5 Diskussion

5.1 Logistik – samordning av transporter

En så kallad samlastningscentral för distribution av livsmedel till kommunens olika enheter har varit föremål för diskussion under en längre tid, våren 2005 gjordes examensarbeten på Högskolan i Skövde med samlastningscentral i Falköping som tema. Maj 2006 anordnades fyra studieresor till Borlänge kommun för 80 personer, syftet var bland annat att lära mer om samlastningscentral vilket funnits där sedan 1999.

Motiven för att starta en samlastningscentral är flera:

- Minska miljöpåverkan
- Öka konkurrensen
- Förbättra förutsättningarna för att få med lokala livsmedelsleverantörer på avtalen
- Sänka transportkostnaderna
- Öka trafiksäkerheten
- Förbättra arbetsmiljön

De senaste åren har flera av de etablerade aktörerna på storhushållsmarknaden etablerat samarbete då det gäller distribution av varor till köken vilket i viss mån förändrat förutsättningarna vid jämförelse mellan samlastningscentral och traditionella livsmedelsleveranser. Möjligheten att vid livsmedelsupphandlingen ställa krav på när på dygnet man vill ha leveransen till köket samt vilken servicegrad som önskas vid leverans, exempelvis få varorna inställda i kylar och frysar är ju fullt möjligt att göra med nuvarande system.

5.2 Kostnadseffektivitet

Den verksamhet som bedrivs inom de kommunala köken i dag är generellt sett mycket kostnadseffektiv. Den struktur som finns i kommunen med många, relativt små enheter, inom såväl förskola som skola gör att kostnaden/portion på dessa mindre enheter blir hög. Exempelvis krävs i stort sett samma köksbemanning på en förskola med 25 ätande som på en med 60 ätande, alla momenten såsom upplägg av mat, disk, egenkontroll mm ska utföras kring måltiderna. Hyreskostnaden/portion blir ju också högre på små enheter.

Det faktum att närvaron på förskolorna är låg, jämfört med flera andra kommuner gör att kostnaden/portion blir hög, se även punkt 4.2.1

Kostnaden för administration och ledning är hög, jämfört med andra kommuner.

5.3 Ansvarsfördelning

5.3.1 Politiska ansvaret

Det finns i dag inga politiskt fastställda mål för köksverksamheten. Tydliga mål och viljeinriktning skapar tyngd och stabilitet åt organisationen.

5.3.2 Förvaltningsansvaret

Det finns i kommunen brister då det gäller helhetssynen med brukaren/matgästen i centrum. Ofta brister det i kontakten över förvaltningsgränserna. Eftersom det i kommunen finns en samlad köksorganisation borde det inte finnas något problem med vem som har ansvaret för att planera och tillaga de kommunala måltiderna.

5.4 Organisation av måltidsverksamheten

Det är viktigt att den kommunala köksorganisationen organisatoriskt placeras så att den ges de bästa förutsättningar att användas i strategiskt syfte för kommunen, inte minst i folkhälsoarbetet. Eftersom kostenheten är en stor förbrukare av livsmedel borde den även vara en viktig aktör då det gäller livsmedelsproduktionen i kommunen.

Modellen med köp/sälj har i flera kommuner visat sig ”kosta mer än den smakar” då den kräver förhållandevis stora administrativa resurser. Det har även visat sig att denna modell försvårar helhetssyn och bidrar till vi/dom-känsla.

5.5 Produktionsmetoder/kvalitet

I debatten kring vilket produktionssystem som ska väljas i en kommun fokuseras alltför mycket på huvudkomponenten i måltiderna. Om man ser till helheten för en hel ”måltidsdag” så är denna del förhållandevis liten, ställt i relation till den sammantagna arbetsinsatsen kring måltiden. Det är så många kringsysslor kring en måltid som tyvärr ofta glöms bort då man diskuterar vilket system som ska väljas.

5.5.1 Tillagning nära matgästen

Att ha tillagning på plats gör att måltidsservicen blir mer flexibel och kan anpassas efter enskilda önskemål och snabbt ställas om till nya förutsättningar. Det är av stort värde inom alla verksamheter men allra störst inom äldreomsorgen där ju de personer vi har att serva är helt beroende av den kommunala måltidsservicen.

Med en decentraliserad tillagning skapas utrymme för kökspersonalen ute på de olika enheterna att själva styra över sin arbetssituation. Man får ett större eget ansvar och befogenheter vilket långsiktigt skapar förutsättningar för god arbetstillfredsställelse, vilket i sin tur leder till större möjlighet att kunna rekrytera yrkesutbildad, kompetent personal till köken i framtiden.

5.5.2 System med kyld mat

En fördel med ett kök som tillagar och kyler ner mat för vidare transport ut till olika enheter är att produktionen kan fördelas och planeras på ett bra sätt. I de fall det är svårt att klara temperaturkraven på den varmhållna maten samt när varmhållningstiderna är oacceptabelt långa kan kyld mat vara ett alternativ. Ett av problemen med ett kylmatssystem är att de mottagningskök som måste finnas ute på varje enhet måste vara så välutrustade både vad gäller förvaringsutrymmen och uppvärmningsutrustning att behovet av investeringar i det närmaste är lika stort som om köket vore ett tillagningskök.

Ett alternativ till eget kylmatkök i kommunen är att undersöka möjligheten att hyra sjukhusköket eller att köpa från annan kommun eller extern leverantör, exempelvis Dafgårds. Priset för enportionsförpackad kyld mat avsedd för leverans till pensionärer i eget boende är 27 kronor per portion i 2007 års priser hos Dafgård. Möjlighet finns även att köpa flerportionsformar med huvudkomponent inklusive sås, avsedda för vårdavdelningskök och liknande. Priset för sådana flerportionsformar ligger mellan 11 och 15 kronor.

5.5.3 Vilken hantering kan/bör finnas i köken?

Livsmedelshantering i köken begränsas på grund av att de i de allra flesta fall inte uppfyller de livsmedelshygieniska krav som ställs på kök som ska hantera alla typer av livsmedel. Exempel på produkter som inte kan hanteras är oskalad potatis och osttyckat kött. Att bygga om köken så att de blir godkända för all typ av livsmedelshantering är i många fall inte praktiskt möjligt och dessutom inte ekonomiskt försvarbart.

Även med hänsyn tagen till arbetsmiljön för de som arbetar i köken bör hanteringen i köken begränsas och produkter som livsmedelsindustrin erbjuder användas i stället, exempel på sådana produkter är skalad potatis och rotfrukter, hackad lök, tärnat och strimlat kött. På så vis flyttar vi delar av det tunga, traditionella arbetet från köken till livsmedelsindustrin vilket får till följd att vi kan minska på bemanningen i köken.

Livsmedelsindustrin erbjuder och kommer att erbjuda ett allt större utbud av förädlade halvfabrikat och andra produkter för storhushåll, exempelvis skalad potatis, hackad lök, pannkakor och köttbullar. Utbudet av ”förberedda råvaror” ökar hela tiden. Genom att vi efterfrågar och ställer krav på säkra högkvalitativa produkter kommer utbudet av dessa produkter säkerligen att öka i framtiden.

6 Förslag

6.1 Logistik – samordning av transporter

Diskussionen kring en eventuell samlastningscentral i kommunen bör utredas vidare. Bildandet av en samlastningscentral påverkas inte i någon stor utsträckning av vilken produktionsmodell man väljer för den framtida mathantering i kommunen.

6.2 Kostnadseffektivitet

Med en tydlig ansvarsfördelning och bra organisation, se punkt 6.3 och 6.4 ges förutsättningar för maximal kostnadseffektivitet.

6.3 Ansvarsfördelning

Politiska mål bör formuleras och beslutas av kommunfullmäktige.

Ansvar för planering och tillagning av de kommunala måltiderna bör ligga hos köksorganisationen med helhetssyn och matgästen i centrum.

6.4 Organisation av måltidsverksamheten

Köksorganisationen placeras organisatoriskt under kommunstyrelsen. Med en centralt placerad köksorganisation skapas de bästa förutsättningar för att strategiskt använda de kommunala måltiderna i folkhälsofrämjande syfte, i arbetet med Citta-slow, eventuell samlastningscentral, utveckling av livsmedelsnäringen i kommunen mm.

Ersätt dagens interna betalningssystem med ett system som grundar sig på helhetssyn och förtroende över förvaltningsgränserna. Ett sätt kan var anslagsfinansiering utifrån antalet vårdplatser inom äldreomsorgen, antalet inskrivna barn på förskolan eller skolan, uppföljning görs genom regelbundna avstämningar.

(”Nationernas välgång är och förblir beroende av dess måltidsvanor”, Citat från Brillat-Savarin)

6.5 Produktionsmetoder/kvalitet

Nedan beskrivs fyra olika förslag på produktionsmodell samt konsekvenser för kvalitén, ekonomin, miljön mm

För samtliga alternativ föreslås att:

- ✘ Ållebergsgymnasiet får ett tillagningskök
- ✘ Mössebergsskolan kompletteras med utrustning så att det klarar tillagning
- ✘ Kyrekerörskolan kompletteras med utrustning så att det klarar tillagning
- ✘ Centralköket fortsätter med tillagning till Centralskolan
- ✘ Floby skola fortsatt tillagning enbart till Floby skola
- ✘ Dagcentralen Freja fortsatt tillagning
- ✘ Specialmatstillagningen centraliseras till något av de större köken

6.5.1 Alternativ 1

Fortsatt varmmatsproduktion,

Tillagning och packning av varm portionspackad mat koncentreras till två kök i kommunen förslagsvis Floby VC och Ranliden.

25 tillagningskök (nuläge 14)

21 mottagningskök (nuläge 32)

Kök	Typ av kök	Kommentar
Centralköket	T	<i>Tillagning även till Dotorpsskolan, Olof-Andersgården, Paletten, Trollet, Urd, Åttagårdsskolan samt enskilda förskolor</i>
Bergsliden DC	M	<i>Mat från Ranliden</i>
Blåklinten	M	<i>Mat från Vindängen</i>
Dotorpsskolan	M+	<i>Mat från Centralköket, klarar mycket hantering/värmning på plats</i>
Freja DC	T	
Gunghästen	T	
Hjorten DC	M	<i>Mat från Läkaren</i>
Junibacken	T	
Korallen	M	<i>Mat från Vindängen</i>
Kulan	M	<i>Mat från Vindängen</i>
Kyrkerörsskolan	T	
Läkaren	T	<i>Tillagning även till Hjorten, Trädgårdsgatan och Trätorget</i>
Mössebergs förskola	T	
Mössebergsskolan	T	
Olof Andersgården	M	<i>Mat från Centralköket</i>
Paletten	M	<i>Mat från Centralköket</i>
Pusselbiten/Skytten	M	<i>Mat från Vindängen</i>
Ranliden	T	<i>Tillagning även till Bergsliden</i>
Stadshuscafé	Serv.	
Sörgården	T	
Trollet	M	<i>Mat från Centralköket</i>
Urd	M	<i>Mat från Centralköket</i>
Vindängen	T	<i>Tillagning även till Blåklinten, Korallen, Kulan, Skytten och ev enskilda förskolor</i>
Ållebergsgymnasiet	T	
Åttagårdsskolan	M	<i>Mat från Centralköket</i>
Floby skola	T	<i>Lagar även till Odensberg skola/fsk</i>
Floby Vårdcentrum	T	<i>Lagar även till Vilskegården</i>
Mandelblomman	T	
Odensbergsskolan	M	<i>Mat från Floby skola</i>
Elvagården	T	
Varfofta förskola	T	
Yllestad skola	M	<i>Mat från Elvagården</i>
Åsle skola	M	<i>Mat från Elvagården</i>
Björktuna	T	
Fyren	T	
Gustav Dalensskolan	M	<i>Mat från Stenstorpsskolan</i>
Stenstorpsskolan	T	<i>Tillagning även till Gustav Dahlénskolan</i>
Broddetorpsskolan/fsk	T	
Gudhemsskolan	T	<i>Tillagning även till Gudhems förskola</i>
Gudhems förskola	M	<i>Mat från Gudhems skola</i>
Katarinagården	T	<i>Tillagning även till Torbjörntorpsskolan</i>
Torbjörntorpsskolan	M	<i>Mat från Katarinagården</i>
Frökindsgården	T	<i>Tillagning även till Lokal Frökind, Granen/Rönne och Alvershus</i>
Fyrklövern	T	
Granen/Rönne	M	<i>Mat från Frökindsgården</i>
Kinnarpsskolan (Lokal Frökind)	M	<i>Mat från Frökindsgården</i>
Åsarps skola	T	

Konsekvenser med förslaget:

Kvalitetsmässigt:

- ✘ Tillagning så nära matgästen som möjligt skapar goda förutsättningar för kundanpassning och flexibilitet.
- ✘ Fortsatt varmmatsdistribution till ett antal kök gör att problemet med varmhållning av mat kvarstår även om det minskar jämfört med nuläget, minskningen av antalet mottagningskök samt fördelning av tillagningen på flera kök i stället för den centrering som i dag finns på Centralköket håller nere varmhållningstiderna. Att samla tillagning och packning av maten inom hemtjänsten till två kök förbättrar möjligheterna för en bra hantering av denna mat men löser den inte tillfredställande fullt ut.
- ✘ Samordningen av specialmatstillagningen till ett kök kvalitetssäkrar denna hantering

Ekonomiskt:

- ✘ Personalresursen omfördelas mellan köken med bibehållen kostnad, minskning av lednings- och administrationsresurs med 3 tjänster sänker personalkostnaderna med ca 1 miljon kronor/år.
- ✘ Fler tillagningskök nära matgästen bidrar till minskat matsvinn
- ✘ Transportkostnaden minskar med uppskattningsvis 500 tkr/år.
- ✘ Höjda lokalkostnader p.g.a. nödvändiga investeringar i köken, det är mycket svårt och vanskligt att i detta läge uppskatta investeringsbeloppet då detta påverkas av så många faktorer som i denna utredning inte undersökts närmare, en mycket grov uppskattning av nödvändiga investeringar med detta förslag är 35 miljoner kronor vilket medför en höjd årlig lokalkostnad med ca 3,2 miljoner kronor/år

Miljön:

- ✘ Färre dagliga mattransporter minskar miljöbelastningen
- ✘ Mindre matsvinn är positivt för miljön

6.5.2 Alternativ 2

Tillagning på samtliga äldreboenden samt på de större skol- och förskoleenheterna, Tillagning och packning av varm portionspackad mat koncentreras till två kök i kommunen förslagsvis Floby VC och Ranliden. Mindre enheter samt de äldreboenden som inte har ett tillagningskök i samma byggnad får kylmat från ett nytt kylmatskök.

25 tillagningskök

22 mottagningskök

Kök	Typ av kök	Kommentar
Centralköket	T	
Bergsliden DC	M	Kyld mat
Blåklinten	M	Kyld mat
Dotorpskolan	M	Kyld mat
Freja DC	T	
Gunghästen	T	
Hjorten DC	M	Kyld mat
Junibacken	T	
Korallen	M	Kyld mat
Kulan	M	Kyld mat
Kyrkerörsskolan	T	
Läkaren	M	Endast servering kyld mat
Mössebergs förskola	T	
Mössebergsskolan	T	
Olof Andersgården	M	Kyld mat
Paletten	M	Kyld mat
Pusselbiten/Skytten	M	Kyld mat
Ranliden	T	Varm mat till Ranliden samt varm en- portionspackad mat
Stadshuscafé	Serv.	
Sörgården	T	
Trollet	M	Kyld mat
Urd	M	Kyld mat
Vindängen	T	
Ållebergsgymnasiet	T	
Åttagårdskolan	M	Kyld mat
Floby skola	T	
Floby Vårdcentrum	T	Tillagning även av varm enportions- packad mat, kyld mat till Vilskegården
Mandelblomman	T	
Odensbergsskolan	M	Kyld mat
Elvagården	T	
Varfofta förskola	T	
Yllestad skola	M	Kyld mat
Åsle skola	M	Kyld mat
Björktuna	T	
Fyren	T	
Gustav Dalenskolan	M	Kyld mat
Stentorpsskolan	T	
Broddetorpsskolan/fsk	T	
Gudhemsskolan	T	
Gudhems förskola	M	Kyld mat
Katarinagården	T	
Torbjörntorpsskolan	M	Kyld mat
Frökindsgården	T	
Fyrklövern	T	
Granen/Rönnen	M	Kyld mat
Kinnarpsskolan (Lokal Frö- kind)	M	Kyld mat
Åsarps skola	T	

Konsekvenser med förslaget:

Kvalitetsmässigt:

- ✘ Tillagning på fler ställen än med dagens modell skapar bättre förutsättningar för kundpassning och flexibilitet.
- ✘ Införande av kylmat till små enheter gör att dagens problem med långa varmhållningstider minskar.
- ✘ Att samla tillagning och packning av varm mat inom hemtjänsten till två kök förbättrar möjligheterna för en bra hantering av denna mat men löser den inte tillfredställande fullt ut
- ✘ Samordningen av specialmatstillagningen till ett kök kvalitetssäkrar denna hantering

Ekonomiskt:

- ✘ Personalresursen omfördelas mellan köken med bibehållen kostnad, minskning av lednings- och administrationsresurs med 3 tjänster sänker personalkostnaderna med ca 1 miljon kronor/år.
- ✘ Fler tillagningskök nära matgästen bidrar till minskat matsvinn
- ✘ Transportkostnaden minskar med uppskattningsvis 1 miljon kronor/år
- ✘ Höjda lokalkostnader p.g.a. nödvändiga investeringar i köken, det är mycket svårt och vanskligt att i detta läge uppskatta investeringsbeloppet då detta påverkas av så många faktorer som i denna utredning inte undersökts närmare, en mycket grov uppskattning av nödvändiga investeringar med detta förslag är 59 miljoner kronor vilket medför en höjd årlig lokalkostnad med ca 5,4 miljoner kronor/år. Av investeringsbelopp är nytt kylmatskök beräknat till ca 17 miljoner.

Miljön:

- ✘ Färre dagliga mattransporter minskar miljöbelastningen
- ✘ Mindre matsvinn är positivt för miljön

6.5.3 Alternativ 3

Tillagning på samtliga äldreboenden samt på de större skol- och förskoleenheterna, kylmat till små enheter samt kyld portionspackad mat inom hemtjänsten

Kök	Typ av kök	Kommentar
Centralköket	T	
Bergsliden DC	M	Kyld mat
Blåklinten	M	Kyld mat
Dotorpskolan	M	Kyld mat
Freja DC	T	
Gunghästen	T	
Hjorten DC	M	Kyld mat
Junibacken	T	
Korallen	M	Kyld mat
Kulan	M	Kyld mat
Kyrkerörsskolan	T	
Läkaren	M	Endast servering kyld mat
Mössebergs förskola	T	
Mössebergsskolan	T	
Olof Andersgården	M	Kyld mat
Paletten	M	Kyld mat
Pusselbiten/Skytten	M	Kyld mat
Ranliden	T	Varm mat till Ranliden, kyld mat till Bergsliden
Stadshuscafé	Serv.	
Sörgården	T	
Trollet	M	Kyld mat
Urd	M	Kyld mat
Vindängen	T	
Ållebergsgymnasiet	T	
Åttagårdsskolan	M	Kyld mat
Floby skola	T	
Floby Vårdcentrum	T	Kyld mat till Vilskegården
Mandelblomman	T	
Odensbergsskolan	M	Kyld mat
Elvagården	T	
Varfofta förskola	T	
Yllestad skola	M	Kyld mat
Åsle skola	M	Kyld mat
Björktuna	T	
Fyren	T	
Gustav Dalensskolan	M	Kyld mat
Stentorpsskolan	T	
Broddetorpsskolan/fsk	T	
Gudhemsskolan	T	
Gudhems förskola	M	Kyld mat
Katarinagården	T	
Torbjörntorpsskolan	M	Kyld mat
Frökindsgården	T	
Fyrklövern	T	
Granen/Rönnen	M	Kyld mat
Kinnarpsskolan (Lokal Frökina)	M	Kyld mat
Åsarps skola	T	

Konsekvenser med förslaget:

Kvalitetsmässigt:

- ✘ Tillagning på fler ställen än med dagens modell skapar bättre förutsättningar för kund Anpassning och flexibilitet.
- ✘ Införande av kylmat till små enheter gör att dagens stora problem med långa varmhållningstider minskar.
- ✘ Införande av kyld mat inom hemtjänsten innebär att problemen med att hålla maten varm fram ända fram till matgästen försvinner, se även punkt 4.2.5, detta problem ersätts med problemet att i stället hålla maten kyld hela vägen.
- ✘ Samordningen av specialmatstillagningen till ett kök kvalitetssäkrar denna hantering

Ekonomiskt:

- ✘ Personalresursen omfördelas mellan köken med behovet minskar med 2 tjänster, tillsammans med minskning av lednings- och administrationsresurs med 3 tjänster sänks personalkostnaderna med ca 1,5 miljon kronor/år.
- ✘ Fler tillagningskök nära matgästen bidrar till minskat matsvinn
- ✘ Transportkostnaden minskar med uppskattningsvis 1 miljon kronor/år, i denna summa finns inte vinsten med att inte köra varm mat inom hemtjänsten med.
- ✘ Höjda lokalkostnader p.g.a. nödvändiga investeringar i köken, det är mycket svårt och vanskligt att i detta läge uppskatta investeringsbeloppet då detta påverkas av så många faktorer som i denna utredning inte undersökts närmare, en mycket grov uppskattning av nödvändiga investeringar med detta förslag är 59 miljoner kronor vilket medför en höjd årlig lokalkostnad med ca 5,4 miljoner kronor/år. Av investeringsbelopp är nytt kylmatskök beräknat till ca 17 miljoner.

Miljön:

- ✘ Färre dagliga mattransporter minskar miljöbelastningen
- ✘ Mindre matsvinn är positivt för miljön

6.5.4 Alternativ 4

Tillagning endast på de allra största enheterna, Ållebergsgymnasiet, Centralskolan, Mössebergsskolan, Kyrkerörskolan samt Floby skola.

Kyld mat till övriga enheter samt kyld portionspackad mat inom hemtjänsten.

Kök	Typ av kök	Kommentar
Centralköket	T	
Bergsliden DC	M	Kyld mat
Blåklinten	M	Kyld mat
Dotorpskolan	M	Kyld mat
Freja DC	T	
Gunghästen	M	Kyld mat
Hjorten DC	M	Kyld mat
Junibacken	M	Kyld mat
Korallen	M	Kyld mat
Kulan	M	Kyld mat
Kyrkerörsskolan	T	
Läkaren	M	Endast servering kyld mat
Mössebergs förskola	M	Kyld mat
Mössebergsskolan	T	
Olof Andersgården	M	Kyld mat
Paletten	M	Kyld mat
Pusselbiten/Skytten	M	Kyld mat
Ranliden	M	Kyld mat
Stadshuscafé	Serv.	
Sörgården	M	Kyld mat
Trollet	M	Kyld mat
Urd	M	Kyld mat
Vindängen	M	Kyld mat
Ållebergsgymnasiet	T	
Åttagårdskolan	M	Kyld mat
Floby skola	T	
Floby Vårdcentrum	M	Kyld mat
Mandelblomman	M	Kyld mat
Odensbergsskolan	M	Kyld mat
Elvagården	M	Kyld mat
Varfofta förskola	M	Kyld mat
Yllestad skola	M	Kyld mat
Åsle skola	M	Kyld mat
Björktuna	M	Kyld mat
Fyren	M	Kyld mat
Gustav Dalenskolan	M	Kyld mat
Stentorpsskolan	M	Kyld mat
Broddetorpskolan/fsk	M	Kyld mat
Gudhemsskolan	M	Kyld mat
Gudhems förskola	M	Kyld mat
Katarinagården	M	Kyld mat
Torbjörntorpskolan	M	Kyld mat
Frökindsgården	M	Kyld mat
Fyrklövern	M	Kyld mat
Granen/Rönnen	M	Kyld mat
Kinnarpsskolan (Lokal Frökind)	M	Kyld mat
Åsarps skola	M	Kyld mat

Konsekvenser med förslaget:

Kvalitetsmässigt:

- ✘ Införande av kylmat gör att dagens stora problem med långa varmhållningstider försvinner
- ✘ Införande av kyld mat inom hemtjänsten innebär att problemet med att hålla maten varm ända fram till matgästen försvinner, se även punkt 4.2.5, detta problem ersätts med problemet att i stället hålla maten kyld hela vägen.
- ✘ Samordningen av specialmatstillagningen till ett kök kvalitetssäkrar denna hantering

Ekonomiskt:

- ✘ Personalresursen omfördelas mellan köken med behovet minskar med 3 tjänster, tillsammans med minskning av lednings- och administrationsresurs med 3 tjänster sänks personalkostnaderna med ca 1,8 miljon kronor/år.
- ✘ Transportkostnaden minskar med uppskattningsvis 800 tkr kronor/år, i denna summa finns inte vinsten med att inte köra varm mat inom hemtjänsten med.
- ✘ Höjda lokalkostnader p.g.a. nödvändiga investeringar i köken, det är mycket svårt och vanskligt att i detta läge uppskatta investeringsbeloppet då detta påverkas av så många faktorer som i denna utredning inte undersökts närmare, en mycket grov uppskattning av nödvändiga investeringar med detta förslag är ca 67 miljoner kronor vilket medför en höjd årlig lokalkostnad med ca 6,2 miljoner kronor/år. Av investeringsbelopp är nytt kylmatskök beräknat till ca 26 miljoner.

Miljön:

- ✘ Färre dagliga mattransporter minskar miljöbelastningen
- ✘ Mindre matsvinn är positivt för miljön

Källförteckning

Svenska Kommunförbundet (1997), Livsmedelslagstiftningen för storhushåll och restauranger

Sveriges kommuner och landsting (2006), Mat för många

Andersson, M, Thorén, M (2005), Kriterier för en samordningscentral – en fallstudie på Falköpings kommun

Aronsson, M, Häggmark, A (2005), Samordning av livsmedelstransporter ur mottagarens perspektiv – en fallstudie på Falköpings kommun

Livsmedelsverket (2007), Bra mat i förskolan

Livsmedelsverket (2007), Bra mat i skolan