

Sektor utbildning, kultur och fritid  
Handläggare: Tomas Nilsson  
Titel: Verksamhetschef  
Tel: 0303-330361  
E-post: tomas.nilsson@ale.se

Utbildningsnämnden

## Svar på motion Att laga mat i alla skolor

Utbildningsnämnden har mottagit en motion från Da Vinciskolans om att göra om kallmottagningskök och varmmottagningskök till tillagningskök vilket är tidskrävande och kostsamma förändringar. Det som skiljer sig i de olika typerna av kök är i utrustning, lokalyta, förvaring och varumottagning. Tillagningskök är den typen av kök som kräver mycket mer av alla dessa saker. Det kräver stora ombyggnationer och i vissa fall även nybyggnation för att göra om alla köken till tillagningskök.

### Sektor utbildning, kultur och fritids beslutsförslag till utbildningsnämnden

Utbildningsnämnden föreslår kommunfullmäktige att avslå motionen.

Eva Lejdbrandt

Tomas Nilsson

Sektorchef

Verksamhetschef

#### Beslutsunderlag

- Tjänsteutlåtande från sektor utbildning, kultur och fritid 2015-03-11
- Motion om att laga mat i alla skolor

#### Ärendet expedieras efter beslut till:

#### För vidare hantering

Kommunstyrelsen

## Bakgrund

Sektorn uppfattar att Da Vinciskolan med motionen önskar tillagningskök på alla kommunala skolor. Sektorn har handlagt ärendet utifrån denna tolkning.

Idag finns följande tre typer av kök:

**Tillagningskök** innebär att man lagar hela måltiden.

Dessa är: Ale Matservice, Aroseniussskolan och Da Vinci Skolan

**Kallmottagningskök** innebär att man får in färdiglagade huvudkomponenter såsom kött men övrig mat lagas på plats exempelvis säs, potatis etc.

Dessa är: Surteskolan, Bohusskolan, Nödingeskolan, Kyrkbyskolan och Nolskolan

**Varmmottagningskök** innebär att man får hela måltiden från ett tillagningskök men gör exempelvis sallad på plats.

Dessa är: Himlaskolan, Älvängensskolan, Madensskolan, Alboskolan och Garnvindes skolan.

I Ale Kommun finns idag två tillagningskök på Da Vinciskolan och Aroseniussskolan. I den nya skolan i Älvängen som kommer att vara klar hösten 2016 kommer det att finnas ett tillagningskök och då kommer Madensskolan och Älvängensskolan varmmottagningskök att försvinna. Övriga skolor har kallmottagningskök eller varmmottagningskök och maten till dessa skolor tillagas på Ale matservice eller Aroseniussskolan.

De olika kökstyperna kräver olika typer av utrustning, lokalyta, förvaring och varumottagning. Tillagningskök är den typen av kök som kräver mycket mer av alla dessa saker. Det krävs stora ombyggnationer och i vissa fall även nybyggnation för att göra om alla kök till tillagningskök. Dessa förändringar är tidskrävande och kostsamma.