



Diarienummer: KS.2017.370

Datum: 2017-11-16

Kommunchef Björn Järbur

E-post: bjorn.jarbur@ale.se

Kommunstyrelsen

Kostorganisation i Ale kommun

En utredning av framtida kostorganisation har genomförts av förvaltningen.

Förvaltningen föreslår, i enlighet med alternativ 3 i utredningen, att centralköket Ale matservice avvecklas samt att inriktningen på sikt är att de flesta enheterna ska vara tillagningskök. Ett mindre antal enheter kommer att vara mottagningskök också med nu lämnat förslag. Dessa enheter kan efterhand också bli tillagningskök vid större ombyggnation eller om de ersätts med andra enheter.

Förvaltningens beslutsförslag till kommunstyrelsen

Kommunstyrelsen föreslår att kommunfullmäktige beslutar att kommunens kostorganisation ska utvecklas i enlighet med alternativ 3 i kostutredningen

Björn Järbur
Kommunchef

Tomas Nilsson
Servicechef

Beslutsunderlag

- Tjänsteutlåtande, 2017-11-16
- Kostutredning fastställd 16 oktober

Ärendet expedieras efter beslut till:

För vidare hantering
Kommunchef
Servicechef

För kännedom
Förvaltningsledningen

Bakgrund

Förvaltningen har genomfört en utredning för att optimera kostorganisationen i framtiden. Utgångspunkten har varit dagens kostorganisation som är en blandning av många olika varianter. Centralkök, tillagningskök, kallmottagningskök och varmmottagningskök blandas. Dagens centralkök behöver antingen totalrenoveras eller ersättas av ett nytt. Detta i kombination med förväntad nybyggnation av förskolor och skolor ger bra förutsättningar för att ta ett samlat grepp.

Tidigare har utredningar genomförts som pekar på de ekonomiska fördelarna av central produktion av kosten. Dessa utredningar har utgått från en enhetlig hantering och många små enheter. Dagens situation med omfattande nybyggnation av stora enheter har förändrat förutsättningarna. Ett antal enheter har också redan byggts som tillagningskök exempelvis Backavik och Kronanskolan. Kronanskolan visar att det på större enheter går att producera mat till samma pris som på ett centralkök samtidigt som det innebär kvalitativa och ekologiska fördelar.

Utredningens uppdrag är att finna det bästa sättet att kvalitetssäkra kostproduktionen ekonomiskt, smakmässigt, näringsmässigt, säkerhetsmässigt samt arbetsmiljömässigt i Ale Kommun.

Utifrån de punkter som utredningen skall ha särskilt fokus på utgår utredningen ifrån 3 olika alternativ.

- Alt. 1 Nolläge - Innebär att ett nytt centralkök byggs eller att nuvarande byggnad totalrenoveras.
- Alt. 2 Lokal tillagning - Innebär att alla kök blir tillagningskök.
- Alt. 3 Ett mindre centralkök och fler tillagningskök.

Tillvägagångssättet i utredningen har varit att besöka alla kök inom UKF och ATO. Där har man tittat på utrustning, arbetsmiljön för kökspersonal, lokalytor, ytskikt, personalens kompetens samt miljöpåverkan genom svinn och transporter. Intervjuer med berörda personer ute i verksamheterna har gjorts vid behov. Omvärldsbevakning har gjorts genom telefonkontakt med ansvariga för kost i andra kommuner.

Utredningens analys visar att det är skillnader när det kommer till kostnader.

Alt. 1 Mycket höga investeringskostnader.

Alt. 2 Höga investeringskostnader. Stor påverkan på kostverksamheten genom flera tidskrävande ombyggnationer av kök under en längre period.

Alt. 3 Det alternativ som kräver lägst investeringsmedel.

Utredningsgruppen förespråkar alt. 3 då det kräver lägst investeringskostnad och den lägsta årliga produktionskostnaden. Alt. 3 innebär att centralköket, Ale Matservice, avvecklas. Produktionsköket på Aroseniuskskolan är kvar och att de större skolköken blir tillagningskök. Alt. 2 ses i dagsläget inte som möjligt att genomföra, då det inte ses som ekonomiskt försvarbart att bygga om kök som enligt lokalresursplanen inte kommer finnas kvar under en

längre tid eller då det finns lokaler som kräver mycket stora investeringar för att göras om till tillagningskök. Fördelar med alt. 3 jämfört med alt. 1 är att det blir fler tillagningskök och matkvalitén höjs. Tidsplanen för alt. 3 är inom en tidsperiod som gör att inga större investeringar krävs i Ale Matservice byggnad och maskinpark under avvecklingen. Äldreomsorgens matproduktion flyttas till Backavik, Björkliden samt Ale seniorcentrum. Möjlighet kommer finnas till en fortsatt men begränsad produktion av en-portionsrätter till hemmaboenden vid behov. Ompackningsenheten avvecklas successivt.

Samråd/samverkan

Samråd har skett i förvaltningsledningen. I arbetsgruppen har representant för ekonomiavdelningen ingått

Ekonomisk bedömning/konsekvens

Skillnaden mellan de olika alternativen är framförallt behovet av investeringar i det korta perspektivet. På lång sikt kommer investeringar i kostverksamheten integreras i kommande projekt för nya förskolor och skolor

Miljöperspektivet

Avveckling av ett stort centralkök i kombination med direktleverans till större enheter minskar transportarbetet och medför därmed minskad miljöbelastning

Förvaltningens bedömning och motivering

Förvaltningsledningen har behandlat frågan den 16 oktober.

Förvaltningsledningen rekommenderar med utgångspunkt i att vi har många stora lokalprojekt som måste genomföras för att klara befolkningsökningen alternativ 3. På längre sikt kommer alternativ 2 att bli slutresultat efterhand som mindre enheter avvecklas. Förslaget innebär mindre belastning på projektorganisationen samt initialt något lägre investeringskostnader.

Bedömningen är att det är att föredra att kök byggs som tillagningskök när respektive enhet byggs om eller ersätts med ny enhet för exempelvis Himla-, Albo- och Garnvindeskolan.

Alternativ 1 bedöms som mindre attraktivt eftersom det med dagens successiva införande av tillagningskök på många nya enheter inte bedöms som ett realistiskt alternativ att renodla en centralkökslösning. Den stora investeringskostnaden är inte försvarbar när tillagning ändå kommer att ske på många ställen