



Farsta stadsdelsförvaltning

FÖRSKOLA, SKOLA, FRITID
OCH KULTUR

2004-11-09 DNR:

HANDLÄGGARE LARS LINDGREN

"SAMORDNAD
SMÅSKALIGHET" – ETT
PROJEKT OM
MÅLTIDSHANTERINGEN I
FARSTAS SKOLOR OCH
FÖRSKOLOR

Stadsdelsförvaltningen har under våren 2004 genomfört en utredning (bifogas), om hur måltidshanteringen ser ut i dagsläget på våra skolor och förskolor och hur den skulle kunna se ut i framtiden. Bakgrunden till utredningen var bl.a. att Farstas skol- och förskolekök i varierande grad är i behov av upprustning och nyanskaffning, något som kräver stora investeringar. Detta krävde ett mer långsiktigt ställningstagande när det gäller mathanteringen i sin helhet.

Utredningsuppdraget gick ut på att kartlägga nuvarande verksamhet, utreda villkor för livsmedelshantering och tillagning, undersöka möjligheten att koncentrera tillagningen i skolorna till färre kök och utreda för- och nackdelar med en mer eller mindre samordnad mathantering, eventuellt under **en** chef..

Några viktiga slutsatser som dragits av utredningen är bl.a.:

- Matlagning i storkök ser idag inte ut som när stadens skolkök en gång byggdes upp och klassificerades som tillagnings- respektive mottagningskök. Även mycket stora centralkök utgår idag från prefabricerade produkter, vilket gör att de krav livsmedelslagen ställer på kökens utformning, inte är lika omfattande som tidigare. Däremot ställs idag högre krav på egenkontroll.

- Den mat som tillagas ska vara näringsmässigt välbalanserad och presenteras på ett tilltalande sätt vilket bl.a. förutsätter att personalen genom kompetensutveckling och på annat sätt uppmuntras att hålla en hög kvalitet. I dag finns ingen gemensam strategi för berörd personalgrupp.
- Såväl skolor som förskolor uppvisar stora variationer i fråga om kostnader för livsmedelsinköp, personalbemanning och priser vid försäljning av färdiga luncher. Inköpen görs också från alltför många, delvis icke upphandlade, leverantörer.
- En centralisering av själva matlagningen till några få kök skulle inte ge någon ekonomisk vinst. T.ex. skulle transportkostnaderna för färdiglagad mat öka och många kök måste utrustas för nedfrysning/upptining för att undvika de kvalitetsförsämringar som blir följden av långvarig varmhållning av mat.
- En ökad samordning av måltidsverksamheten skulle ge effektivitetsvinster, såväl rent ekonomiskt som personal- och arbetsmiljömässigt.

Sammanfattningsvis förordar utredningen en strategi med samordnad småskalighet – maten lagas i princip på alla skolor och förskolor men måltidsverksamheten utgörs av en självständig enhet under ledning av en kostchef.

Förslaget har antagits av förvaltningsledningen. Vinsterna beräknas bli betydande:

- Bättre ekonomisk kontroll, samordningsvinster med större inköpsvolymen från färre leverantörer.
- Alla barn/elever i Farsta garanteras samma kvalitet på kosten, särskilt viktigt när det gäller specialkosten som ökar både i antal och spridning.
- Garanterar att egenkontroll av alla kök utförs regelbundet enligt befintliga direktiv.
- Bättre möjligheter att planera personalens fortbildning/kompetensutveckling och regelbundna personalträffar, mer flexibel personalplanering och ett samlat ansvar för arbetsmiljön.
- Rektorer/förskolechefer avlastas personalansvar och planeringsarbete för frågor som ligger utanför deras egentliga kompetensområde. Skolor och förskolor får mer tid till kärnverksamheten.
- Med en ny organisation är målet att till 2006 ha lägre kostnader för måltidsverksamheten

Projekttiden

Förvaltningen söker stöd från kompetensfonden för merkostnaden i de två moment som krävs för att den nya strategin ska kunna genomföras.

1. Några frågor behöver utredas mer i detalj:

- I samarbete med stadsdelsförvaltningen konkretisera strategin för hur Farsta stadsdels skolor ska organisera sin tillagning av skolmat enligt riktmärket "Samordnad småskalighet".
- Utifrån strategin utarbeta förslag på hur skolornas kök ska utrustas och upprustas.
- Föreslå hur tillagningen av lunch på förskolorna ska organiseras.

- Förslag på hur tillagningen av dietkost ska gå till vid skolor och förskolor.
- Presentera bemanningsnormer för skolmåltidspersonal.
- Presentera ett eller flera förslag på hur en i stadsdelen samordnad organisation för tillagning av skollunch under ledning av en kostchef, skulle kunna se ut.

Uppdraget har lämnats till en sakkunnig konsult. Tidsåtgången beräknas till 825 timmar och kostnaden till 413 tkr.

2. Under igångsättningsfasens första månader behövs ett visst stöd till den nya organisationen, med överföring av personalansvar, upparbetande av inköpsrutiner, organisering av tillagning specialkost m.m. Förvaltningen kan i dagsläget inte uppskatta tidsåtgång och kostnader mer exakt.

Farstas rektorer och förskolechefer, husmödrar och matansvariga inom förskolan är vid separata möten informerade om den föreslagna inriktningen. Frågan har tagits upp med berörda fackliga organisationer.

Förvaltningen räknar med att på sikt även mathantering inom äldreomsorgen kommer att beröras av den nya organisationen.

Frågan bör vara av stort intresse för stadsdelar (sannolikt de flesta) som likt Farsta står inför svåra och kostsamma val när det gäller den fortsatta måltidsverksamheten.