

27.9.2017

UTREDNING OM ÄNDRING AV
MOTTAGNINGSKÖK VID DAGHEM TILL
TILLAGNINGSKÖK

Innehåll

1. Nuläget	4
2. Ändring av köken vid Sansinpellon päiväkoti och Kasabergets daghem från mottagnings- till tillagningskök	4
2.1 Köket vid Kasabergets daghem	4
2.2 Köket vid Sansinpellon päiväkoti.....	5
2.3 Behovet av kökspersonal	6
2.4 Investeringsbehov	7
2.5 Kostnadseffekterna för centralköket och daghemmen av en övergång till egentillredning	8
2.5.1 Kostnadseffekten för centralköket	8
2.5.2 Kostnadseffekt för daghemmen	9
3. Köp av service som alternativ	11
3.1 Alternativ 1	11
3.2 Alternativ 2	12
4. Konsekvensbedömning av en övergång till egen tillagning i daghemskök	13
5. Slutsatser.....	15

27.9.2017

UTREDNING OM ÄNDRING AV MOTTAGNINGSKÖK VID DAGHEM TILL TILLAGNINGSKÖK

Maten spelar en viktig roll för barnens växande och utveckling. God mat främjar deras fysiska och psykiska välbefinnande och håller dem energiska under vårdagen. Ett barn som deltar i småbarnspedagogisk verksamhet ska erbjudas hälsosam och lämplig kost som fyller barnets näringsbehov. Bispisningen ska vara ändamålsenligt ordnad och handledd. (2 b § i lagen om barndagvård 8.5.2015/580). Avsikten är att kosten ska uppfylla de allmänna krav som ställs på en hälsosam och näringsriktig kost och att det ska serveras tillräckligt med mat och tillräckligt ofta, beroende på vårdagens längd (motiveringen till 2 b § i lagen om barndagvård).

I samband med att programmet för balansering av ekonomin gjordes upp på våren 2016, då möjligheterna att effektivisera verksamheten samt ändra och förnya strukturerna dryftades på en bredare basis, lyfte man på stadskansliet fram också frågan om att övergå till egen mattillredning vid Kasabergets daghem och Sansinpellon päiväkoti. Utredningsuppdraget inkluderades i kostservicens mål för 2017 under stadskansliet. I bakgrunden till idén om att övergå till egen tillredning på daghem fanns önskan att dels erbjuda maträtter som bättre faller småbarn i smaken och vänja dem vid olika smaker före skolstarten, dels lätta på kapacitetstrycket på centralköket i fråga om mattillredningen, förpackandet och distributionen, eftersom centralkökets kall- och frysrum har varit överbelastade redan en tid.

Då stadsstyrelsen behandlade budgeten för 2017, beslutade den i samband med ovan nämnda mål att man i utredningen utöver ändringar i verksamheten bör granska investeringskostnaderna för olika alternativ, inklusive köp av service, samt deras inverkan på personalkostnader och andra driftskostnader.

Grankulla gick över till en centraliserad modell för mattillredning på 1980-talet, då köket vid Kasabergets skolcentrum sanerades till centralkök år 1984. I början tillredde centralköket skolmåltider. Sedan 1990-talet har centralköket tillrett måltiderna även för daghemmen. Allt eftersom nya daghem har planerats och byggts samt skolor byggts till, har köken i dem byggts/ändrats till mottagningskök (utdelningskök). För närvarande tillreder centralköket dagens huvudmåltider, energitillskotten och salladerna samt nödvändiga specialdieter för alla skolor och fem daghem (Kasaberget, Språkbadet, Metsämaja, Pikku Akatemia och Sansinpelto) samt de måltider som hemvården kör hem till klienterna. Ett av de kommunala daghemmen – Grankotten – har alltså ett eget tillagningskök.

I Grankotten har barnens föräldrar enligt daghemsföreståndaren upplevt tillagningsköket som en bra sak. Kokerskan är yrkeskunnig och håller aktivt kontakt med såväl barnen som föräldrarna. Hon medverkar vid fostran av barnen visar eget initiativ bl.a. vad gäller olika matteman såsom smakprov, KockaPå och Finland 100, då hon bakar karelska piroger med barnen. Hennes kunskaper särskilt i fråga om specialdieter har utgjort en viktig trygghetsfaktor för föräldrarna. De har kommunicerat direkt med henne om barnens dietbehov. Hon är en uppskattad medlem av daghemmets team och lagar god, hälsosam mat av färska råvaror och t.ex. inhemska bär och inhemskt kött. Chef över kokerskan är daghemsföreståndaren, som utöver sin pedagogiska utbildning har en lämplig utbildning för detta. Kokerskans frånvaro, särskilt en plötslig sådan, leder till problem i Grankotten. Daghemsbiträdet vikarierar då i köket, och maten beställs från centralköket. Daghemsbitrådets eget arbete blir då ogjort. Läget är krävande på grund av t.ex. specialdieter.

1. Nuläget

I nuläget har varje daghem en heltidsanställd person som arbetar i mottagningsköket. Hen tillreder morgonmålet, mellanmålet på eftermiddagen samt salladen till lunchen. Dessutom tar hen emot matleveransen från centralköket och serverar lunchen åt barngrupperna. Hen bakar dessutom t.ex. semlor och har hand om bl.a. serveringen vid möten. Köksarbetaren beställer maten från centralköket och livsmedlen från partiaffärer samt ansvarar för att all mat och specialkost distribueras till rätt barngrupp. Ett daghemsbiträde hjälper dagligen till i mottagningsköket. Hen deltar i serveringen och diskandet samt vikarierar för köksarbetaren vid behov. Daghemsbitrådets dagliga arbetstid i köket är ca 2–4 timmar. Bitrådets huvuduppgift är att sköta städningen och textilvården.

Maten beställs från centralköket för en vecka åt gången. Kockarna vid centralköket tillagar daghemsmaten i samma matparti med skolmaten och lägger den i GN-kärl som packas i svarta transportlådor. Dietkocken ansvarar för tillagningen och förpackandet av specialkosten och distributionen av den till daghemmen. Mattransporten startar från centralköket ca kl. 10, och distributionen till daghemmen är klar före kl. 11.

Centralköket tillagar för närvarande måltiderna för skolorna, daghemmen och hemtjänsten. Antalet måltider som tillagas är ca 3000 på vardagar. Centralköket verkar i utrymmen som byggts år 1984 och som under årens lopp har reparerats i flera repriser utan att dock beakta ökningen i antalet kunder. Alla lagerutrymmen är lika stora nu som år 1984. Ändå har antalet kunder ökat avsevärt sedan 1984. År 2002 tillreddes ca 2100 måltider, år 2011 ca 2400, och nu år 2017 är man redan uppe i 3000 måltider på skoldagar. Kökets storlek, kyl- och frysrummen, nedkylningskapaciteten, förpackningsutrymmet mm. har inte vuxit trots att antalet måltider har ökat. De nuvarande utrymmena svarar inte mot dagens behov i fråga om förvarings- och arbetsutrymmen samt ergonomi. Det har gjorts en behovsutredning (bilaga, på finska) om behovet att utvidga centralköket, och investeringskostnaderna har uppskattats till ca 400 000–450 000 euro och kostnaderna för behövlig utrustning till ca 100 000 euro. Den årliga avskrivningen på investeringen skulle uppgå till 30 000–40 000 euro. Investeringen är villkorlig, om verksamheten i tillagningskök inte blir av.

2. Ändring av köken vid Sansinpellon päiväkoti och Kasabergets daghem från mottagnings- till tillagningskök

För att underlätta situationen vid centralköket utreder man nu möjligheten att ändra köken vid fem kommunala daghem från mottagningskök till tillagningskök. Mottagningsköken vid de två nyaste daghemmen, Kasaberget och Sansinpelto, är välutrustade och rymliga, och de kunde ändras till tillagningskök med skäliga investeringar.

2.1 Köket vid Kasabergets daghem

På Kasabergets daghem har under perioden 01–06/2017 i medeltal 66 barn och 16 vuxna, dvs. sammanlagt ca 80 personer intagit måltider under verksamhetsdagarna. I medeltal 37 barn äter

27.9.2017

morgonmål, ca 80 barn och vuxna äter lunch, ca 60 barn äter mellanmål på daghemmet. Kasabergets daghem beställer sopp-, gryt-, låd- och styckematen samt energitillskotten från centralköket. Morgonmålet, lunchsalladen och eftermiddagens mellanmål tillreds vid daghemmet.

I tabell 1 ges en jämförelsekalkyl mellan mottagningskök och tillagningskök vid Kasabergets daghem. Mottagningskökets livsmedelskostnad, mattransportkostnaden, kostnaden för köp av mat från centralköket samt lönekostnaderna för kökspersonalen har beaktats enligt kostnadsutfallet 2017.

Kasabergets daghem	Nuläge: mottagningskök 01-06/2017	tillagningskök 01-06/2017
Livsmedelskostnad (morgonmål, sallader till lunchen och mellanmål på eftermiddagen)	8 560	
Mat som beställs från centralköket	17 328	
Livsmedelskostnad (morgonmål, lunch, mellanmål)		19 000
Matserviceföreståndare	15 900	
Daghemsbiträde, ca 50 % köksarbete	7 350	
Kock		17 000
Kostservicearbetare, 6 h/dag		12 860
Kostnad för mattransporter	1 477	
Sammanlagt	50 615	48 860

Tabell 1. Kostnaderna för köket vid Kasabergets daghem som mottagningskök och tillagningskök.

Daghemmet kunde kanske dessutom minska kostnaderna för köp av städtjänster i någon mån, eftersom biträdesresursen skulle öka med 0,5 årsverke från nuläget. Men t.ex. år 2017 hade en sådan inbesparing inte varit möjlig på Kasabergets daghem, som har köpt endast sådan städning som den egna personalen inte kan sköta. På årsnivå använder daghemmet ca 6 000 euro till köp av städtjänster.

Kostnaderna för mattransporter faller bort om köket blir tillagningskök. Kostnaderna för tvätt- och rengöringsmedel kan stiga med ca 1 %.

Om köket börjar med tillagning, behövs mera extra hjälp i köket. Kocken behöver då hjälp av en kostservicearbetare för disk, mattillagning, servering och avlastning av varutransporterna.

2.2 Köket vid Sansinpellon päiväkoti

På Sansinpelto har under perioden 01–06/2017 i medeltal ca 69 barn och 11 vuxna, dvs. sammanlagt ca 80 personer intagit måltider under verksamhetsdagarna. I medeltal 35 barn äter morgonmål, ca 80 barn och vuxna äter lunch, och ca 65 barn äter mellanmål på daghemmet. Sansinpellon päiväkoti beställer sopp-, gryt-, låd- och styckematen samt energitillskotten från centralköket. Morgonmålet, lunchsalladen och eftermiddagens mellanmål tillreds vid daghemmet.

I tabell 2 ges en jämförelsekalkyl mellan mottagningskök och tillagningskök vid Sansinpellon päiväkoti. Mottagningskökets livsmedelskostnad, mattransportkostnaden, kostnaden för köp av mat från centralköket samt lönekostnaderna för kökspersonalen har beaktats enligt kostnadsutfallet 2017.

Sansinpellon päiväkoti	Nuläge: mottagningskök 01-06/2017	tillagningskök 01-06/2017
Livsmedelskostnad (morgonmål, sallader till lunchen och mellanmål på eftermiddagen)	11 373	
Mat som beställs från centralköket	17 246	
Livsmedelskostnad (morgonmål, lunch, mellanmål)		19 000
Matserviceföreståndare	15 900	
Daghemsbiträde, ca 50 % köksarbete	7 350	
Kock		17 000
Kostservicearbetare, 6 h/dag		12 860
Kostnad för mattransporter	1 617	
Sammanlagt	53 486	48 860

Tabell 2. Kostnaderna för köket vid Sansinpellon päiväkoti som mottagningskök och tillagningskök.

Daghemmet kunde kanske dessutom minska kostnaderna för köp av städtjänster i någon mån, eftersom biträdesresursen skulle öka med 0,5 årsverke från nuläget. T.ex år 2017 skulle en sådan inbesparing ha varit möjlig på Sansinpellon päiväkoti. På årsnivå använder daghemmet ca 6 000 euro till köp av städtjänster. Största delen av dessa tjänster handlar ändå om basrengöring, som den egna personalen inte kan sköta.

Kostnaderna för mattransporter faller bort om köket blir tillagningskök. Kostnaderna för tvätt- och rengöringsmedel kan stiga med ca 1 %.

Om köket börjar med tillagning, behövs mera extra hjälp i köket. Kocken behöver då hjälp av en kostservicearbetare för disk, mattillagning, servering och avlastning av varutransporterna.

2.3 Behovet av kökspersonal

I dagens läge hör daghemmens kökspersonal till resultatområdet för småbarnspedagogik, och lönerna utbetalas från kostnadsställena för daghem. Vid en övergång till egen tillredning skulle det vara bra att överföra kökspersonalen till resultatområdet för kost- och renhållningsservice. De nuvarande befattningarna vid daghemskök överförs i så fall till kost- och renhållningsservicen, och de nuvarande beteckningarna (ansvarig matutdelare och matserviceföreståndare) ändras i så fall till kostservicearbetare samtidigt som det inrättas två nya heltidsbefattningar med beteckningen kock. Befattningarna som kostservicearbetare skulle besättas på deltid, t.ex. 6 timmar/dag eller 80 %.

Om man inför egen mattillredning på daghemmen, är det nödvändigt med tanke på gott ledarskap, driftssäkerhet och stöd i arbetet att den personal som arbetar med mattillredning samtidigt ställs under kost- och rengöringsservicen. Inom resultatområdet för kost- och rengöringsservice finns yrkeskunskap i näringsfrågor, kompetens i fråga om bl.a. specialdieter samt fungerande vikariearrangemang via bl.a. köp av service. Daghemsföreståndare har pedagogisk utbildning och saknar tillräcklig yrkesmässig substanskunskap i mattillredning för att i alla lägen kunna leda mattillredningen och dess process tillräckligt effektivt. Utan tillräcklig substanskunskap har daghemsföreståndaren, som inte är proffs inom kosthållningsbranschen, inte fullgoda förutsättningar att ingripa i eventuella missförhållanden e.d., vilket kunde leda till en försämring av kvaliteten på

maten, om personalen stannar inom resultatområdet för småbarnspedagogik. Inom kost- och renhållningsservicen skulle den mattillredningsansvariga personalen utöver kollegialt stöd även få ledning som stöder yrket. Samtidigt kunde daghemsbiträdena fokusera på sin basuppgift, som går ut på att ha hand om hygien på daghemmet. Tack vare detta kunde utgifterna för köp av städtjänster minska något.

2.4 Investeringsbehov

Köksutrymmet på Kasavuoren päiväkoti är tillräckligt för att kunna fungera som tillagningskök. I köket finns en kombiugn, en grönsaksskärare, en matberedare, en häll med två kokzoner, ett nedkylnings-skåp, en diskmaskin, två kylrum och ett frysrum. Om verksamheten ändras från mottagningskök till tillagningskök måste inredningen till vissa (små) delar arrangeras om. För mattillredning måste en ny spis med två kokzoner skaffas. För grönsaksskäraren måste man skaffa en ny, låg arbetsbänk med yta av rostfritt stål för att arbetsställningen ska bli ergonomiskt riktig. De två stora skåp med draglådor som används för förvaring av torrvaror bör ersättas med två hyllskåp av rostfritt stål i samma storleksklass. Skåpen med draglådor är i fråga om användbarhet och ergonomi synnerligen dåliga och obekväma. Hyllytan i kyl- och frysrummen kan utökas genom anskaffning av flera hyllor samt hjulförsedda underlag för t.ex. mjölkflådor, som placeras på golvet. På det sättet utökas kyl- och frysrummens användningseffektivitet. Förvaringsutrymmet för kärl kan utökas genom anskaffning av 1–2 vägghyllor i rostfritt stål. I tabell 3 presenteras en kalkyl över investeringsbehovet för köket vid Kasaberget. I kalkylen beaktas den utrustning och inredning som allra minst måste skaffas.

Produkt	å-pris €, moms 0 %	totalt €, moms 0 %
1 spishäll med 2 kokzoner och ett skåp med hyllor under	1 900	1 900
1 arbetsbänk för grönsaksskäraren	500	500
2 st. hyllskåp, 4 flyttbara mellanhyllor	1 500	3 000
1 vägghylla	70	70
7 st. lagergaller med hjul	130	910
GN-formar, kastruller mm.		600
Sammanlagt		6 980

Tabell 3. Kalkyl över investeringsbehoven för Kasaberget.

Köksutrymmet på Sansinpellon päiväkoti är tillräckligt för ett tillagningskök. I köket finns en kombiugn med femledarkabel, en liten kombiugn Minikombi, en grönsaksskärare, en matberedare, en spis med två kokzoner, en diskmaskin, två kylrum och ett frysrum. Om verksamheten ändras från mottagningskök till tillagningskök måste inredningen och utrustningen till vissa (små) delar arrangeras om. För mattillredningen måste anskaffas en spis till med två kokzoner, ett snabbnedkylnings-skåp för korrekt nedkylning av mat, extra hyllor till torrvarulagret för förvaring av kärl samt lagergaller med hjul till kylrummen och frysrummet. I tabell 4 presenteras en kalkyl över investeringsbehovet för köket

27.9.2017

vid Sansinpellon päiväkoti. I kalkylen beaktas den utrustning samt de arbetsbänkar och kärl som allra minst måste skaffas.

Produkt	å-pris €, moms 0 %	totalt €, moms 0 %
1 spishäll med 2 kokzoner och ett skåp med hyllor under	1 900	1 900
1 snabbnedkylningsskåp	2 500	2 500
2 extra hyllor till torrvarulagret	200	400
7 st. lagergaller med hjul	130	910
GN-formar, kastruller mm.		600
Sammanlagt		6 310

Tabell 4. Kalkyl över investeringsbehoven för köket vid Sansinpelto.

Investeringskostnaderna höjs av de ändringsarbeten som krävs utöver anskaffningarna; man måste förbereda sig för även dessa kostnader. Den totala investeringskostnaden blir ca 20 000 euro. Med tanke på verksamheten i ett tillagningskök måste ventilationens och elkapacitetens tillräcklighet kontrolleras.

2.5 Kostnadseffekterna för centralköket och daghemmen av en övergång till egentillredning

2.5.1 Kostnadseffekten för centralköket

Om Kasabergets daghem och Sansinpellon päiväkoti går över till egentillredning, sjunker centralkökets interna matserviceinkomster med ca 72 000 euro. Vidare skulle överföringen av kökspersonalen vid ovan nämnda daghem till kost- och renhållningsservicen höja personalkostnaderna med ca 119 440 euro. Livsmedelskostnaderna skulle sjunka med ca 43 000 euro. Av kalkylen i tabell 5 framgår att centralkökets kostnader skulle öka med 147 940 euro på årsnivå.

CENTRALKÖKET – Daghemmens kockar och kostservicearbetare på centralkökets kostnadsställe BG 2018	
Centralkökets verksamhetsinkomster totalt	1 626 650
- Kasabergets daghems interna kostserviceinkomster	-36 000
- Sansinpellon päiväkotis interna kostserviceinkomster	-35 500
Centralkökets verksamhetsinkomster totalt	1 555 150
Centralkökets verksamhetsutgifter totalt	1 626 650
+ Kasavuoren päiväkotis kock + kostservicearbetare 77 %	59 720
+ Sansinpellon päiväkotis kock + kostservicearbetare 77 %	59 720
- Livsmedelskostnad för måltiderna vid Kasabergets daghem	-21 500
- Livsmedelskostnad för måltiderna vid Sansinpellon päiväkoti	-21 000
Centralkökets verksamhetsutgifter totalt	1 703 090
Utgifter - inkomster	147 940

Tabell 5. Kostnadseffekt för kostnadsstället för centralköket inom mat- och renhållningsservicen.

2.5.2 Kostnadseffekt för daghemmen

Kostnadseffekten för daghemmen beror på att personal som nu lyder under daghemmen skulle flyttas över till kost- och renhållningsservicen, att transportkostnaderna skulle sjunka samt att de interna kostservicekostnaderna skulle falla bort och livsmedelskostnaderna stiga. Samtidigt skulle daghemsbiträdenas arbetsinsats frigöras helt till deras basuppgift, vilket skulle förbättra hygien på daghemmen och i viss mån sänka kostnaden för köp av städtjänster. Sansinpellon päiväkoti och Kasabergets daghem har år 2017 ett anslag på 11 800 euro för köp av städtjänster, men en stor del av beloppet går åt till fönstertvätt och basrengöring, vilka i varje fall köps av utomstående. Allt som allt skulle daghemmens kostnader sjunka med ca 66 000 €/år/daghem eller med ca 132 000 €/år för hela småbarnspedagogiken. Observera att siffrorna i tabellerna nedan anger kostnaderna för ett halvt år.

27.9.2017

Sansinpellon päiväkoti	Nuläget: mottagningskök 01-06/2017	tillagningskök 01-06/2017
Livsmedelskostnad (morgonmål, sallader till lunchen och mellanmål på eftermiddagen)	11 373	
Mat som beställs från centralköket	17 246	0
Livsmedelskostnad (morgonmål, lunch, mellanmål)		19 000
Kostserviceföreståndare	15 900	
Daghemsbiträde, ca 50 % köksarbete	7 350	
Kock		0 (lönekostnad inom kost- och renhållningsservicen)
En kostservicearbetare, ca 60 % köksarbete		0 (lönekostnad inom kost- och renhållningsservicen)
Kostnad för mattransporter	1 617	
Sammanlagt	53 486	19 000

Tabell 6. Kostnadseffekt för Sansinpellon päiväkoti på kostnadsstället för centralköket.

Kostnaderna för städtjänster kunde dessutom minska något i modellen med tillagningskök.

Kasabergets daghem	Nuläge: mottagningskök 01-06/2017	tillagningskök 01-06/2017
Livsmedelskostnad (morgonmål, sallader till lunchen och mellanmål på eftermiddagen)	8 560	
Mat som beställs från centralköket	17 328	
Livsmedelskostnad (morgonmål, lunch, mellanmål)		19 000
Matserviceföreståndare	15 900	
Daghemsbiträde, ca 50 % köksarbete	7 350	
Kock		0 (lönekostnad inom kost- och renhållningsservicen)
Kostservicearbetare, köksarbete 6 h/dag		0 (lönekostnad inom kost- och renhållningsservicen)
Kostnad för mattransporter	1 477	
Sammanlagt	50 615	19 000

Tabell 7. Kostnadseffekt för Kasabergets daghem på kostnadsstället för centralköket.

3. Köp av service som alternativ

Alternativt kunde all mat tillredning för daghemmen läggas ut på en extern aktör som säljer måltidstjänster. En preliminär budgetoffert har begärts av Espoon Catering för denna utredning. Espoon Catering erbjuder som alternativ två olika verksamhetsmodeller:

1. lunch som levereras som nedkyld, inget energitillskott, transport två gånger i veckan, pris 3,32 euro/portion + moms 14 %
2. lunch som levereras som varm, energitillskott ingår, transport fem gånger i veckan, pris 3,86 euro/portion + moms 14 %.

Priserna för alternativen innehåller inte den utrustning som behövs för transporten: GN-formar, transportkärl, kylvagnar eller andra motsvarande kärl eller utrustning som behövs för transporten. Transporten av maten ingår i priset. Priserna är anges enligt dagens prisnivå.

3.1 Alternativ 1

Att lunchen levereras som nedkyld innebär att daghems köket ska ha en tillräcklig anläggningskapacitet för uppvärmning av lunchen och tillredning av energitillskottet (potatis, ris, pasta e.d.) samt kylutrymme för mottagning och förvaring av måltider för flera dagar, t.ex. från tisdag till torsdag och fredag till måndag. Daghems köket skulle också fortsättningsvis tillreda morgonmålen, lunchsalladerna och mellanmålen. Kökets arbetsmängd skulle öka med ungefär en arbetstimme. I tabell 8 ingår en kostnadskalkyl över alternativ 1 för Kasabergets och Sansinpelto del. I kalkylen har man beaktat kostnaden för måltiderna, ökningen av arbetet med en timme samt anskaffningskostnaden för det kylapparat som behövs. I kalkylen har behövliga transportkärl och anläggningar inte beaktats.

	Kasaberget	Sansinpelto
Livsmedelskostnad (morgonmål, sallader till lunchen och mellanmål på eftermiddagen)	15 480	21 173
Levererad nedkyld mat: Kasaberget 75 portioner x 3,32 €, ca 250 dagar/år	62 250	
Levererad nedkyld mat: Sansinpelto 74 portioner x 3,32 €, ca 250 dagar/år		61 420
Energitillskottet till lunchen, Kasaberget 75 portioner x ca 0,20 x 150 dagar	2 250	
Energitillskottet till lunchen, Sansinpelto 74 portioner x ca 0,20 x 150 dagar		2 220
Kostserviceföreståndare	30 000	30 000
Daghemsbiträde, ca 45 % köksarbete	14 500	14 500
Kylskåp för storkök, nettovolym 700 liter	3 000	3 000
Sammanlagt	127 480	132 313

Tabell 8. Kostnadskalkyl över köp av service, alternativ 1.

3.2 Alternativ 2

Mat som levereras som varm innebär att verksamheten fortsätter som i nuläget. Maten skulle bara komma från en annan adress och skulle ha portionspris i stället för kilopris. I tabell 9 ingår en kostnadskalkyl över alternativ 2 för Kasabergets och Sansinpelto's del. I kalkylen har kostnaden för måltiderna beaktats. Arbetskostnaden skulle vara oförändrad, och inga investeringar på köksutrustning skulle behövas. I kalkylen har behövliga transportkärl och anläggningar inte beaktats.

	Kasaberget	Sansinpelto
Livsmedelskostnad (morgonmål, sallader till lunchen och mellanmål på eftermiddagen)	15 480	21 173
Levererad varm mat: Kasaberget 75 portioner x 3,86 €, ca 250 dagar/år	72 375	
Levererad varm mat: Sansinpelto 74 portioner x 3,86 €, ca 250 dagar/år		71 410
Kostserviceföreståndare	30 000	30 000
Daghemsbiträde, ca 30 % köksarbete	9 700	9 700
Sammanlagt	127 555	132 283

Tabell 9: Kostnadskalkyl över köp av service, alternativ 2.

4. Konsekvensbedömning av en övergång till egen tillagning i daghemsök

I bedömningarna nedan ingår barnkonsekvensanalyser. Bedömningen utgår ifrån att kökspersonalen överförs från resultatområdet för småbarnspedagogik till resultatområdet för kost- och renhållningsservice.

Fördelar	Nackdelar
<p>Ur centralkökets synvinkel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Om så många daghemsök som möjligt blir tillagningskök, frigörs kyl- och fryskapacitet vid centralköket. - Behovet av förpackning och distribution av mat minskar. - Transportbehovet och transportkostnaderna minskar. - Centralköket kan fokusera på tillagning av skolmat, då utrymme frigörs för skolornas växande elevantal. - Centralkökets investeringstryck skjuts fram. - Inom resultatområdet för kost- och rengöringsservice finns yrkeskunskap i näringsfrågor, kompetens i fråga om bl.a. specialdieter samt fungerande vikariearrangemang via bl.a. köp av service. <p>Ur daghemmens synvinkel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kostnaderna för transport av färdig mat sjunker en aning. - Mottagningskök versus tillagningskök: kostnaderna ungefär desamma. - I livsmedelskostnaderna uppstår inbesparing då daghemmet beställer livsmedlen direkt från råvaruleverantören. Livsmedelsmängderna i beställningarna är bättre under kontroll och användningen av livsmedel är råvarueffektiv i ett 	<ul style="list-style-type: none"> - Ändring av mottagningsköken på Kasaberget och Sansinpelto till tillagningskök kräver investeringar i utrustning och inredning (se ovan). - Utöver investeringskostnaderna uppstår som engångsposter arbetskostnader för elinstallationer, eventuella inställningar som gäller ventilation samt sådana ändringsarbeten som maskin- och apparatinstallationerna kräver. - Arbetskostnaden stiger, eftersom modellen med tillagningskök kräver mer extra hjälp i köket, och lönekostnaden för en anställd som tillreder mat är en aning högre än en anställd som delar ut mat. - Kocken behöver dessutom hjälp av en kostservicearbetare för disk, mattillagning, servering och avlastande av varutransporterna. - Kostnaden för tvätt- och rengöringsmedel kan stiga med ca 1–1,5 %. De övriga kostnaderna torde bli lika stora som i modellen med mottagningskök. För mattillagningen behövs dessutom GN-formar och lock, kastruller m.fl. mattillagningskärl och redskap. - Elförbrukningen samt behovet att byta fettfilter ökar, vilket orsakar högre fastighetskostnader och syns i de interna hyrorna.

<p>tillagningskök, och på det sättet mer ekonomisk.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maten är tillredd samma dag och kan serveras genast när den blivit färdig. - Maten behöver inte efter tillagning kylas ned, transporteras och värmas upp igen följande dag. - Dagheimsbiträdena kan fokusera på sin huvuduppgift (textilvård och städning), och daghemmens kostnader för köp av städtjänster minskar. 	
<p>Möjligheter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mat som tillreds i daghemmets eget kök kan bättre planeras för att svara mot smakpreferenserna hos barn i dagisålder. - Det går bättre att beakta småbarns individuella och särskilda behov vid mattillagningen. - Det egna köket kan genast beakta antalet barn varje enskild dag, vilket effektiviserar användningen av livsmedel. - På daghemmet vänjer sig barnen vid nya smaker, de olika former som födoämnen kan ha samt matens konsistens. Allt det här kan bli lite lättare. - Daghemmens tillagningskök kan införa en gemensam matsedel som bygger på näringsrekommendationen för småbarn. Ur matsedeln får man näringsämneskalkyler och kostnadskalkyler för årsplaneringen. Matsedelsplaneringen grundar sig på standardiserade kostanvisningar. 	<p>Hot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kontakten mellan vård- och fostringspersonalen och dem som tillreder maten kan försvagas, om man inte satsar på den. - Förändringen utgör en risk om man inte lyckas förankra den hos personalen.

5. Slutsatser

De två modeller som bygger på köp av tjänster skulle bli dyrare (kapitel 3) än den nuvarande egna verksamheten eller en övergång till egen tillagning vid daghemmen (kapitel 2.5), och utgör därför inte alternativ att räkna med.

Om köken vid Kasaberget och Sansinpelto ändras till tillagningskök, kan man, ifall förutsättningarna är goda, utveckla kvaliteten på maten på samma sätt som man har gjort t.ex. på daghemmet Grankotten (se s. 2). Ändringen skulle också göra det möjligt att flytta fram investeringstrycken (totalt ca 400 000 – 450 000 euro) på centralköket (kap. 2.4), vilket i framtiden skulle minska de årliga avskrivningskostnaderna i de interna hyrorna med 30 000–40 000 euro. Om omställningen är neutral för driftskostnadernas del, så är den åtminstone ekonomiskt sett värd att genomföra.

Tilläggskostnader euro/år	Nuläge: mottagningskök	Tillagningskök
<u>Nuläge:</u> Centralkökets investering (tot. 400 000-450 000 euro). Avskrivningskostnad/årPoistokustannus/vuosi	30 000-40 000 euro	
<u>Tillagningskök:</u> Centralkökets kostnader ökar med 148 000 euro, kostnaderna för småbarnspedagogiken sjunker med 132 000 euro. Förändringen förutsätter en investering på ca 20 000 euro. Nettoförändringen i driftsutgifter/år Tillsvidare: tilläggsresurs för städning och textilskötsel		16 000 euro 29 000 euro

Omställningen skulle höja centralkökets årliga driftskostnader med 148 000 euro, medan utgifterna för kostservicen inom småbarnspedagogiken skulle sjunka med ca 132 000 euro på årsnivå. Med andra ord skulle de totala utgifterna för kostservicen öka med 16 000 euro på årsnivå. Samtidigt skulle Kasabergets daghem och Sansinpellon päiväkoti vardera ha en halv daghemsbiträdesresurs (totalt ett årsverke) mer än nu för hygien och textilskötsel till en kostnad av 29 000 euro. Förändringen skulle allt som allt innebära att det finns fler vuxenresurser i daghemmen än nu. I samband med naturlig avgång finns det möjlighet att vid behov se över den här resursen. Men det är också möjligt att daghemmen istället kan minska på kostnader för städtjänster som köps utifrån och för vikariekostnader för assistenter och barnskötare.

Omställningen kräver en investering på totalt ca 20 000 euro på de två aktuella daghemmen för att köken ska kunna fungera på tillagningskök. Om omorganiseringen genomförs, förutsätter den ännu samarbetsförhandlingar med den berörda personalen. Omorganiseringen kunde genomföras från hösten 2018.

I beredningen har deltagit daghemsföreståndarna, chefen för småbarnspedagogiken, kosthållschefen, ekonomichefen och bildningsdirektören.



INVESTOINTIHANKKEEN TARVESELVITYS

Kohde

Kauniaisten kaupungin keskuskeittiö, Bembölientie 32

KASAVUOREN KESKUSKEITTIÖN KEITTIÖLOGISTIIKAN PARANTAMINEN

1. Tarve ja sen määrittely

Keskuskeittiöön tarvitaan lisää kylmäsäilytys- ja pakastetilaa sekä tehojäähdytys-/pakastustilaa, kuljetukseen lähtevälle ruoalle tarvitaan pakkaustila ja ruokien lähettämistila. Lisäksi tarvitaan lähtevälle kylmälle ruoalle ja elintarvikkeille kylmäsäilytystilaa. Kuljetuslaatikoille, lämpöastioille ja muulle kuljetuskalustolle tarvitaan kuivatus-/säilytystilat.

1.1 Toiminta

Keskuskeittiö valmistaa lounasateriat Kauniaisten kaupungin kouluille, päiväkodeille sekä kotihoidolle. Ruoanvalmistusta tehdään arkipäivisin maanantaista perjantaihin, ja valmistettava päivittäinen ateriamäärä on tällä hetkellä noin 2900 aterialla. Paikan päällä Kasavuoren koulukeskuksen ruokasalissa ruokailee noin 750–800 ruokailijaa per koulupäivä ja koulupäivinä keskuskeittiö lähettää noin 2000–2100 aterialla ulos koulujen ja päiväkotien jakelu-keittiöihin sekä kotihoidolle. Keittiö toimii arkipäivisin klo 6.30–14. Keittiössä työskentelee yksi ruokapalveluesimies ja 7 keittiötyöntekijää. Keskuskeittiön ruokailijamäärä on vuosien mittaan kasvanut ja tulee kasvamaan edelleen. Esimerkiksi vuonna 2011 aterioita valmistettiin noin 2400 ja nyt lähes 2900.

1.1.1 Nykytilanne

Keskuskeittiö on valmistunut 1984. Vuosien mittaan keittiössä on tehty pienempiä tarvittavia korjauksia ja vuonna 2014 laajempi remontti. Vuonna 2014 toteutuneesta remontista on tehty investointihankkeen tarveselvitys vuonna 2012 (liite 1), jossa on tuotu esille niitä epäkohtia, joihin tämä tarveselvitys muun muassa perustuu.

Lähtevä ruoka lähtee keittiöstä samasta ovesta mistä tavara tulee keittiöön, mikä ei ole keskuskeittiön toiminnan kannalta eikä toimintaprosessien kannalta järkevää eikä suositeltavaa. Keittiöön tuleva ja keittiöstä lähtevä liikenne tapahtuu yhden ulko-oven kautta. Käytävätila, johon tavarantoimittajat jättävät rullakot ja lavat, on ahdas. Keittiöön tuleva tavarantoimittajien tavaraliikenne tapahtuu kello 6-10 välisenä aikana, keittiöstä lähtevä ruokakuljetusliikenne tapahtuu klo 9-11 välisenä aikana ja keittiöön palaava tyhjien ruokakuljetuslaatikoiden, rullakoiden, lämpöastioiden jne. liikenne keittiöön tapahtuu klo 10–13:30 välisenä aikana. Käytävällä joko puretaan tavarakuormia tai pakataan niitä lähtemään talosta ulos.

Keittiön kylmäsäilytys- ja pakastetilat ovat riittämättömät tämän hetkiseen tarpeeseen nähden siitäkin huolimatta että tavarantoimitukset keittiöön tapahtuvat päivittäin. Keskuskeittiön kylmäsäilytys- ja pakastetilojen kapasiteettia ei ole lisätty 1984 vuoden jälkeen ateriamäärän kasvaessa.



Keittiön jäädytyslaitekapasiteetti on alimitoitettu käyttötarpeeseen nähden. Keskuskeittiössä on yksi jäädyttävä kylmälaite, jonka kapasiteetti ei riitä lähtevien ruokien jäädyttämiseen. Jäädytyslaitteella pystytään tällä hetkellä jäädyttämään vain tähderuokaa ja kotihoidon aterioihin kuuluva jälkiruoka. Liian pieni jäädytyslaitekapasiteetti estää ruokien ennakoon valmistamisen.

Ruoankuljetuksessa käytettäville kuljetuslaatikoille tulisi olla omat säilytystilat, jotka puuttuvat keskuskeittiöstä kokonaan. Laatikoille ei ole omaa kuivatus-/säilytystilaa.

1.1.2 Tavoiteltu tilanne

Keskuskeittiötyyppisen keittiöprosessin tulee kulkea keittiön läpi niin, etteivät varastoitavat raaka-aineet, valmistusprosessissa olevat elintarvikkeet ja lähtöprosessissa olevat valmiit ruoat kulje keittiössä edestakaisin ja ristiin. Kylmäsäilytys- ja pakastetilakapasiteetin tulee vastata tarvetta ja kaikilla eri prosesseilla tulee olla riittävä ja ergonomisesti järkevä toimintatila.

Jotta valmistusprosessi saataisiin vastaamaan nykytarvetta, tulee keskuskeittiötilaa laajentaa vähintään 60 neliöllä. Laajennusosaan tulee rakentaa lähtevälle ruoalle uloskäynti niin, että elintarvikkeet tulevat keittiöön sisään entisestä sisäänkäynnistä ja lähtevät ulos keittiön toisesta päästä uudesta uloskäynnistä. Tarveselvityksen liitteenä on Metos Oy Ab:n lausunto keskuskeittiön parannusehdotukseksi (liite 2) ja pohjapiirrosluonnos (liite 3) yhdeksi mahdolliseksi ehdotukseksi.

1.2 Tilantarve

Laajennusosan tilantarve on vähintään 60 neliötä.

1.3 Henkilöstövaikutukset

Ei henkilöstövaikutuksia.

1.4 Vaikutukset käyttöasteeseen

Laajennusosa parantaa keskuskeittiön toimivuutta, parantaa työntekijöiden työhyvinvointia ja työergonomiaa sekä riittävän suuri laajennusosa mahdollistaa keskuskeittiön käyttöasteen nostamista.

1.5 Toteutusaikataulu

Vuosien 2018–2019 aikana mieluiten kesäaikana, jolloin toimita keittiössä on minimissään.

1.6 Muut vaikutukset ja selvitykset

Liitteenä Metos Oy Ab:n lausunto ja pohjapiirrosluonnos (liitteet 2-3).

5. Alustavat kustannusselvitykset

5.1 Käyttötalousvaikutukset



Tällä hetkellä riittämätön pakastetila ja kylmäsäilytystila aiheuttavat jatkuvaa korjauskulua, kun laitteet toimivat jatkuvasti ylikapasiteetilla. Laitteiden kompressorit eivät kestä ja rikkoutuvat. Pakastetilat jäätyvät ja aiheuttavat koneiden rikkoutumista. Kylmä- ja pakastetilojen korjauskulu on vuositasolla noin 4 000 euroa. Lisäksi riittämätön kylmätila sitoo henkilökunnan voimavaroja kun tiloista otetaan rullakkoja ja tavaroita pois, jotta takimmaisena olevat tavarat saataisiin käyttöön. Ja taas uudelleen tavarat siirretään takaisin tilaan.

5.2 Investointikustannukset

Investointikustannukset tarkentuvat kustannuslaskennat kautta.

7. Johtopäätös

Keskuskeittiön asiakasmäärä on kasvanut vuosien mittaan vuodesta 1984 alkaen. Keittiötiloissa ei ole huomioitu kasvaneen tavaramäärän vaatimaa tilatarvetta. Suurin kasvu on tapahtunut nimenomaan lähtevän ruoanmäärässä ja keittiöstä puuttuvat asianmukaiset pakkaustilat, lähetystilat, kylmäsäilytystilat ja kaikkien ruokakuljetuksessa tarvittavien laatikoiden, rullakoiden, astioiden yms. kuivatus-/ säilytystila. Keittiön ruokien jäähdyttämiseen tarkoitettu tila on lähes olematon.

Tarveselvityksessä esitetty laajennusosa ja kylmä- ja pakastetilan lisäys on välttämätön toiminnan kannalta ja keittiöhenkilöstön työhyvinvoinnin ja työergonomia kannalta.

LIITTEET:

- Liite 1. Investointihankkeen tarveselvitys 11.6.2012
- Liite 2. Metos Oy Ab:n lausunto 3.3.2017
- Liite 3. Metos Oy Ab:n pohjapiirrosehdotus