

En övergång från mottagningskök till tillagningskök vid Kasabergets daghem och Sansinpellon päiväkoti

283/05.10.00/2017

SUUS 03.10.2017 § 46

Mer information:

chef för småbarnsfostran Annika Hiitola, tfn 050 341 6269
kosthållschef Anja Hankala, tfn 050 516 1446
fornamn.efternamn@grankulla.fi

Maten spelar en viktig roll för barnens växande och utveckling. God mat främjar deras fysiska och psykiska välbefinnande och håller dem energiska under dagen. Ett barn som deltar i småbarnspedagogisk verksamhet ska erbjudas hälsosam och lämplig kost som fyller barnets näringsbehov. Bespisningen 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 vårddagens 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 effektivera 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.

Nuläget

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 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.

En övergång till tillagningskök

För att underlätta situationen vid centralköket har man nu utrett 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.

I utredningen i **bilagan** har man utrett ekonomiska och andra konsekvenser av en möjlig förändring och av en möjlig köptjänst.

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 daghemsök 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.

Kostnadsförändringen beror på att personal som nu lyder under daghemmen skulle flyttas över till kost- och renhållningsservicen, att två kockvakanter tillsätts, att transport- och livsmedelskostnaderna skulle sjunka samt att de interna kostservicekostnaderna skulle falla bort. Samtidigt skulle daghemsbitrådenas arbetsinsats frigöras helt till deras basuppgift, vilket

skulle förbättra hygienen på daghemmen och i viss mån sänka kostnaden för köp av städtjänster.

De två modeller som bygger på köp av tjänster skulle bli dyrare än den nuvarande egna verksamheten eller en övergång till egen tillagning vid daghemmen, 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. Ändringen skulle också göra det möjligt att flytta fram investeringstrycken på centralköket (investering på totalt ca 400 000–450 000 euro), vilket i framtiden skulle minska de årliga avskrivningskostnaderna i de interna hyrorna med 30 000–40 000 euro/år. Om omställningen är neutral för driftskostnadernas del, så är den värd att genomföra.

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 engångsinvestering 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, förvaltningschefen och bildningsdirektören.

Bildningsdirektören:

Svenska utskottet för undervisning och småbarnspedagogik beslutar föreslå för stadsstyrelsen att Kasabergets daghems kök fr.o.m. 1.8.2018 förändras till ett tillagningskök i enlighet med beredningen samt att en behövlig kockvakans inrättas. Utskottet befullmäktigar bildningsdirektören att i samråd med förvaltningschefen omfördela resurser och personal i det budgetförslag för 2018 som ges stadsstyrelsen.

.....

Ordförande Colliander-Nyman föreslog att ärendet återremitteras för vidare utredningar. Medlem Nyberg, Hammarberg och Hallbäck understödde återremitteringen.

Utskottet uppfattade att tanken med tillagningskök vid daghemmen är god,

men att en förbättring bör gälla alla skolor och daghem, inte endast två daghem. Utskottet önskade därför mer information om behovet av renovering av centralköket på längre sikt och med utgångspunkten att kvaliteten vid centralköket ska kunna garanteras samt med beaktande av barn- och elevprognoser och kökets livslängd. Utskottet önskade också utredningar om vilka möjligheter Villa Bredas kök kan ge samt effekter av vårdreformen. Man önskade nyckeltal om portionspris samt om matsvinn i dels modellen med tillagningskök, dels modellen med mottagningskök. Man önskade också utredningar om hur man i nuläget i daghemmen kan öka element från tillagningskök, t.ex. sockerfri mat.

Beslut:

Utskottet godkände enhälligt återremitteringen av ärendet för vidare utredningar.