



# DELRAPPORT – MÅLTIDSORGANISATION



## Innehåll

<b>Bakgrund</b> .....	3
<b>Måltider i förskolan</b> .....	4
<b>Måltider i skolan</b> .....	4
<b>Lagar och regler</b> .....	4
<b>Framtidens skola</b> .....	5
<b>Organisation</b> .....	6
<b>Områden</b> .....	7
Område Gammelstad .....	7
Område Sunderbyn .....	7
Område Råneå .....	7
Område Örnäset .....	7
Område Hertsön.....	8
Område Björkskatan .....	8
Område Bergnäset/Sörbyarna .....	8
Område Centrum .....	9
Område Notviken .....	9
<b>Sammanfattning</b> .....	9



## Bakgrund

Luleå kommuns förverkligande av Vision 2050 ställer krav på den kommunala skolans struktur och verksamhet. En översyn av grundskolans struktur och verksamhet har genomförts relaterat till den demografiska utvecklingen, fortsatt hög kvalitet och möjlighet att tillgodose skollagens behörighetskrav. Under våren 2015 har barn- och utbildningsförvaltningen arbetat fram en målbild för Framtidens skola. Målbilden beslutades i Barn- och utbildningsnämnden (BUN) 2015-04-24 och Kommunfullmäktige (KF) 2015-06-15.

**Uppdragsgivare:** Karina Pettersson-Hedman, skolchef

**Uppdragstagare:** Jeanette Everos, kostchef



## Måltider i förskolan

Förskolans uppdrag, enligt läroplanen, är bland annat att bedriva verksamhet där omsorg om barnen, fostran och lärande bildar en helhet. En viktig del av lärandet i förskolan handlar om att positivt påverka barnens attityder till mat. Ett lärande som ger barnen möjligheter att längre fram i livet ta ansvar för sin hälsa i ett livslångt perspektiv. Förskolan behöver därför komplettera föräldrarnas ansvar att ge barnen bra mat och goda matvanor. Att grundlägga bra matvanor redan i förskolan blir allt viktigare.

## Måltider i skolan

Skolans måltidsverksamhet styrs genom ett flertal regler och lagar, till exempel skollagen, om att måltiderna som serveras ska vara gratis och näringsriktiga.

Måltiden kan med lätthet integreras i den pedagogiska verksamheten genom att skollunchen förutom att ge energi och näring kan användas som ett pedagogiskt verktyg. Inte minst i skolans uppdrag att ge eleverna kunskap om en hållbar livsstil, att eleverna ges tillfälle till samvaro med vuxna och barn/elever, att eleverna har vuxna förebilder och att pedagogen uppmuntrar eleverna att utforska smaker, dofter, färger, konsistenser, nya livsmedel eller olika matkulturer. Andra exempel är elevernas engagemang i matrådet och att bland annat mäta matsvinnet.

Vid inköp från extern leverantör kan det ibland vara svårt att säkerställa näringsriktigheten, då externa leverantörer kan ha problem med att till exempel visa upp en näringsberäknad meny. Avtal med externa leverantörer bör regelbundet förnyas i enlighet med Lagen om offentlig upphandling (LOU).

## Lagar och regler

Utöver den lagstiftning som styr kärnverksamheterna inom förskola och skola, finns också en rad andra lagar som styr livsmedelshantering och kostproduktion, vilket gör frågan mer komplex. Den livsmedelslagstiftning som trädde i kraft 2006 har påverkat många kommuner med små förskolor. Tidigare var förskolekök undantagna, det är de inte längre utan nu ska förskolekök vara godkända som livsmedelsanläggning.

De lagar som förutom livsmedelslagstiftningen påverkar måltider inom skola är skollagen, produktsäkerhetslagen, produktansvarslagen, miljölagstiftning, arbetsmiljölagstiftning, lagen om offentlig upphandling, byggnadslagstiftning och gällande byggregler, lagen om skydd mot olyckor med flera.



## Framtidens skola

En konsekvens av förslagen i "framtidens skola" är färre och större enheter vilket ger positiva effekter på grundskolans måltidsorganisation. Vilka de positiva effekterna är beskrivs nedan.

Med färre och större skolrestauranger/förskolekök finns större möjlighet att erbjuda minst två rätter, varav en vegetarisk, till alla. Självservering och buffélösningar möjliggör att fler rätter kan serveras och det ingår i elevens lärande/utveckling att ta för sig och våga prova nya rätter.

Ett pågående projekt, på Stadsöskolan och Hedskolan, med att servera två rätter visar att på en skola med lägre stadier medför det ingen kostnadsökning. Stadsöskolan, där det finns äldre elever, syns däremot en kostnadsökning på ca 2-3% på livsmedel utifrån att fler elever kommer till skolrestaurangen och äter.

Större förskole/skolenheter genererar stordriftsfördelar genom att det går att tillsätta flera kostkompetenser till exempel kock med samordningsansvar, dietkock och måltidsbiträden. Personal med olika kompetenser ger en kvalitetssäkring av verksamheten för exempelvis elever med allergier. Möjligheten att anställa fler kompetenser innebär även karriärmöjligheter för kökspersonalen. Större enheter ger ökade möjligheter att erbjuda heltidstjänst.

Färre enheter att transportera varor till gör det lättare för lokala leverantörer att leverera varor till kommunen. För små enheter, som till exempel enavdelningsförskolor, är det svårt att komma upp i "krontal för beställning. Det finns i en del avtal en minimisumma att beställa varor för, till exempel 800 kronor, och om köket inte uppnår minimisumman utgår en miljöavgift på ~150 kr. Vidare kan svinnet öka vid små enheter genom att livsmedel inte användas före bäst före datum då förpackningar blir för stora, eftersom grossister inte tillhandahåller förpackningar för småskalighet. Färre och större enheter innebär minskade reinvesterings- och ombyggnadskostnader i längden vilket är kostnadseffektivt

Det är lättare att klara korttidsfrånvaro vid större enheter då kompetensförsörjningen av vikarier är svår, då knappt några vikarier finns att tillgå. Det medför idag stor stress och ökad arbetsbörda för både chefer och personal. Som åtgärd kommer det att skapas närhetsteam som roterar i ett antal enheter i bostadsområdena/byar för att stärka ensamarbetande personal och för att lättare kunna flytta på personal vid till exempel sjukfrånvaro. På vissa ställen kommer det att finnas en inbyggd pool som



kan förflyttas vid sjukdom/ledighet. Närhetsteamerna utgör en kvalitetssäkring i köksverksamheten.

En viktig del av projektet Bemanning av kök (ett tidigare direktiv från skolchef) handlar om att skapa heltider och bygga in pooltjänster för att klara det svåra vikarieläget samt att minimera antalet kombinationstjänster med lokalvård då de är ytterst svårrekryterade.

I arbetet att skapa heltider ser vi att typen av kök påverkar möjligheten att skapa fler heltider, en hög andel små enheter och mottagningskök motverkar kommunens intentioner att ge möjlighet till heltid. I ett mottagningskök behövs färre timmar eftersom det inte är samma moment att arbeta med som i ett tillagningskök.

## Organisation

- Inom Barn- och utbildningsförvaltningen är köken idag organiserade inom förskolan under förskolechef och för grundskola/gymnasieskola i separat kostorganisation.
- Det finns mycket som talar för att det är bra att samla ansvaret för måltidsservicen i en enhet under en gemensam ledning:
- En samlad organisation blir tydlig och trovärdig för kunden/konsumenten
- Det är lättare att styra och följa verksamheten både ekonomiskt och kvalitetsmässigt om den är sammanhållen
- Det är en ur lagstiftningssynpunkt (livsmedelshygienisk/-säkerhet) en mycket känslig verksamhet som bör ledas och utvecklas professionellt
- En sammanhållen organisation underlättar utveckling och innebär ett erkännande av att måltidsservice är en prioriterad och viktig verksamhet
- Verksamheten kan finna samordningsvinster vid ex kompetensutveckling, vikarietillsättning etc.
- Tillskapande av närhetsteam skulle bli hållbart om personalen tillhörde en samlad verksamhet och inte som i dag flera verksamheter (förskola respektive skola) och därmed olika chefer
- I en sammanhållen professionell organisation blir det lättare att fokusera på den egna kärnverksamheten – måltidsverksamheten samt att det blir lättare att rekrytera och behålla personal med hög kompetens
- Kommunekonomiskt tänk – finna goda samordningslösningar med kärnverksamheterna inom förvaltningen och övriga förvaltningar.



## Områden

### Område Gammelstad

Förslaget innebär nedläggning av tre mottagningskök, Mariebergsskolan, Öhemsskolan och Kyrkbyskolan samt driften för dem. Dessa tre skolrestauranger är mottagningskök och har transporter från produktionskök 5 dagar/vecka av varm mat (undantag Kyrkbyn ca 3 leveranser/vecka) därutöver tillkommer ordinarie varutransporter 1-2 ggr/vecka. Transportkostnader för ovanstående kök 3\*42 240 kr exkl moms, innebär minskade transporter som är positivt för miljön. Flytten till Stadsöskolan innebär även minskade tunga transporter runt barnen.

Samtliga tre mottagningskök (ensamkök) är i stort behov av ombyggnation. De saknar diskinlämning och har skolrestauranger som inte medger buffélösningar, det finns även stora utvecklingsbehov av arbetsmiljön. I och med nedläggningen av dessa ges möjlighet för ett stort modernt tillagningskök för ca 700-1000 portioner på Stadsöskolan. Det innebär att vi kan säkerställa produktionen med olika kostkompetenser. Stadsöskolans skolrestaurang är nyrenoverad med nya möbler och har plats för 196 gäster/tillfälle.

Fortsatt utredning behövs om förändringarnas påverkan av kökskapacitet samt skolrestaurangyta. Självservering och buffélösning i skolrestaurangen skall vara vägledande.

### Område Sunderbyn

Förslaget innebär att eleverna från Kläppenskolan F-5 flyttar till Hemängsskolan som blir en F-5 skola.

Fortsatt utredning behövs om förändringarnas påverkan av kökskapacitet samt skolrestaurangyta på Hemängsskolan. Självservering och buffélösning i skolrestaurangen skall vara vägledande.

Förslaget innebär nedläggning av tre små förskolekök, Arealen, Lantmätaren och Kläppbackens förskola. De bildar en större förskola i "gamla" Kläppenskolan, som har ett kök med tillräcklig kapacitet.

### Område Råneå

Förslaget innebär nedläggning av Vitåskolan. Dessa elever flyttar till Råneåskolan som redan idag har överkapacitet för tillagning av måltider.

### Område Örnäset

Förslaget innebär nedläggning av Svartöstadsskolan och att dessa elever flyttar till Örnässkolan. Svartöstadsskolan är ett serveringskök där det finns



svårigheter att modernisera verksamheten. Det finns flera påtalade arbetsmiljöproblem som är svåra/omöjliga att åtgärda när huset är Q-märkt. Det kommer transporter med mat från Örnässkolans kök 5 dagar/vecka. Transportkostnader för köket är 42 240 kr exkl moms, minskade transporter är positivt för miljö. Antalet tunga transporter på skolgården minskar.

Det pågår en övergripande utredning gällande kostproduktion i Luleå kommun, det kan påverka Örnässkolan som produktionskök. Örnässkolans kök producerar idag ca 800-900 portioner/ skoldag till flera skolor i kommunen och är i sådant skick att det behöver omfattande renoveringar samt att transportvägarna runt skolan inte är lämpliga för transporter. Den övergripande utredningen kommer ge förslag om var nödvändiga produktionskök ska vara placerade i kommunen.

Här utgår vi ifrån att Örnässkolan har ett tillagningskök för de egna 390 portionerna (inkl Svartösten). Utifrån eventuell övergång från produktionskök till ett mindre tillagningskök behöver anpassningar, renovering/underhåll göras

Förslaget innebär nedläggning av fyra förskolekök, Stubben, Skurholmen, Ur och Skur Tallroten och Lövskatans förskola samt driften för dem. Det tillkommer ombyggnationer på Haga förskola där gamla Hagaskolan och förskolan blir en 6 avdelningsförskola med egen lunchbuffé. I övrigt är området intakt.

### **Område Hertsön**

Området lämnas intakt i förslag till beslut

### **Område Björkskatan**

Området lämnas intakt i förslag till beslut

### **Område Bergnäset/Sörbyarna**

Förslaget innebär nedläggning av Klöverträskskolan. Eleverna flyttar till Alviksskolan där det finns kapacitet för dessa elever i nuvarande kök.

Förslaget innebär även en nybyggnation på Bergskolans område för att inrymma eleverna ifrån Mandaskolan och Hedskolan.

Fortsatt utredning behövs om de förändringarnas påverkan av kökskapacitet samt skolrestaurangyta. Självservering och buffelösning i skolrestaurangen skall vara vägledande.

Mandaskolan blir förskola dit Klippans förskolebarn flyttar. Mandaskolans elever äter i dag på Bergskolan, kökskapacitet för Mandaskolans förskola måste utredas. Alternativt producerar Bergskolan maten och det





införskaffas ett lättare fordon, elbil, elpackmoped för transporten som är ca 200-250 meter.

### **Område Centrum**

Området lämnas intakt i förslag till beslut

### **Område Notviken**

Området lämnas intakt i förslag till beslut

## **Sammanfattning**

En konsekvens av förslagen i "framtidens skola" är färre och större enheter, vilket ger positiva effekter på grundskolans måltidsorganisation. Vilka de positiva effekterna är beskrivs i delrapport "måltidsorganisation".

Behovet av att se över Barn- och utbildningsförvaltningens totala kostverksamhet är stort. En del i översynen är att se om det går att skapa en effektivare organisering genom en gemensam kostverksamhet, förskola-grundskola/gymnasieskola i samverkan med socialförvaltningen och eventuellt Norrbottens Läns Landsting.

Inom Barn- och utbildningsförvaltningen är köken idag organiserade inom förskolan under förskolechef och för grundskola/gymnasieskola i separat kostorganisation. Socialförvaltningen köper idag sin mat från Landstinget. Skolans måltidsorganisation omsätter betydligt mer resurser än övrig kommunal kostverksamhet och landstingets kostverksamhet tillsammans. För skolans del handlar det om ca 110 arbetsplatser och ca 14 000 portioner/skoldag. Socialförvaltningen serverar ca 1650 portioner/dag i särskilt boende samt 250-300 portionsförpackad mat till ordinärt boende. Landstingets verksamheter serverar ca 750 patientmåltider/dag, sju dagar i veckan. Landstinget driver även personalrestaurang och ett patienthotell som de serverar ca 575 portioner/dag må-fr, lö-sö ca 145 portioner/dag.

Parallellt med utredningen av "framtidens skola" har en översyn av Luleå kommuns totala kostverksamhet startat. Extern utredare (SWECO) är upphandlad för uppdraget. Syftet är att föreslå en organisation som bättre klarar bemanning, är kostnadseffektiv och ger långsiktigt goda lösningar i köks- och matmiljöer (avser kostnader för personal, kök, utrustning, råvaror och transporter).

För att slutföra översynen av Luleå kommuns totala kostverksamhet krävs beslut gällande "framtidens skola" avseende skolstrukturen (på grund av kostsamma investeringar i kök). Projektet "översyn av kostproduktion i



Luleå kommun” har för närvarande därför pausat i avvaktan på politiska beslut gällande ”framtidens skola”.

Skolstrukturen behöver vara beslutad, då en effektiv måltidsorganisation är avhängen förskolornas/skolornas storlek och placering. Därefter går det att beskriva detaljnivåer i bemanning, organisering och därmed kostnader för, dels skolans måltidsverksamhet, dels kommuns måltidsverksamhet och på vilket sätt den ska samverka internt i kommunen samt om landstinget utgör en part i den samverkan.

Delprojekt måltidsorganisation övergår därmed till, och färdigställs i, projektet ”översyn av kostproduktion i Luleå kommun” som ska slutredovisas i juni 2016.