

Ank. dat. 28/10 2020
AD No. 98

BILAGA H 7 146

UTREDNING FÖR KUMLINGE KOMMUN

Utvärdering av centralkök

Anna-Maria Sundelin

AN

hw JB.

Presentation	3
Inledning	3
Syfte	4
Avgränsningar	4
Utredning	5
Två kök	5
Centralkök	6
Ekonomisk jämförelse	8
Avslutning	9

✓ - h
A.B. h

Presentation

Inledning

Centralköket startade sin verksamhet våren 2015 och har verkat i snart 6 år. Köket sköter matlagningen för dagis, skola och hemvård och kör även ut mat till personer i byn. Centralköket lagar också mat till Odins personal. Före 2011 lagades skolmaten på plats i skolan medan hemvården och dagiset hade eget kök på Annagården. Avståndet mellan dessa kök var 1,5 km. Från år 2011 fram till våren 2015 renoverades Annagården och köket flyttade under tiden till Enklinge. Maten till daghemmet lagades i skolans kök.

I utredningen jämförs två tidsperspektiv

- Kvalitet och upplevd servicenivå år 2020
- Ekonomisk statistik från beräkningåret 2019
- Personalens välmående år 2019/2020 samt
- Kvalitet och upplevd servicenivå år 2014 och före år 2011
- Ekonomisk statistik från beräkningåret 2014
- Personalens välmående år 2014

Kvalitet och upplevd servicenivå har mätts genom intervjuer med nyckelpersoner som jobbar med centralköket.

Jag valde att undersöka kvalitet och upplevd servicenivå från år 2020. Detta eftersom centralkökets personal har varierat mycket sedan årsskiftet 2019-2020. De senaste åren har personalen varierat mycket och innefattat både ordinarie personal och vikarier vilket kan ha påverkat upplevd servicenivå. Vintern 2019-2020 bör särskilt uppmärksammas eftersom behovet av vikarier var extra stort då. Under tidsperioden kunde även konstateras att det var svårt att få vikarier till centralköket.

Information till utredningen har samlats från mötesprotokoll från olika nämnder, från ekonomiavdelningen samt från intervjuer med nyckelpersoner. Den baserar sig även på lagstiftningen om hygienperspektiv från Evira/ÅMHM. Jag har själv jobbat som kock för Kumlinge kommun under åren 2014-2016, först i köket för Annagården på Enklinge och sedan i centralköket, och har därmed personlig erfarenhet av båda köksmodellerna. Jag har även gjort inhopp några gånger efter det, senast under vintern 2019-2020.

Då det kommer till personalens välmående ligger fokus nu på kökspersonalen, men i tidigare fall även på hemvårdspersonalen eftersom dessa ibland behövde jobba med köksuppgifter.

Jag ser det som en positiv sak att Kumlinge kommun vill göra en utredning över centralköket. Det är viktigt att det görs en realistisk utvärdering av förändringar som har

✓ ✓ ✓ ✓ ✓

Ru J.B.

gjorts. Lagar och krav förändras över tid och det är bra att bära med sig tidigare erfarenheter och arbetsmodeller och att komma ihåg att äldre beslut baserar sig på den kunskap som fanns tillgänglig just då.

Syfte

Syftet med denna rapport är att sammanställa och förklara centralkökets nuvarande situation, att jämföra denna mot hur det såg ut då det fanns två kök samt att ge ett förslag för framtida verksamhet; att "låta göra en utredning över centralkökets för- och nackdelar samt vilka åtgärder som krävs om kommunen vill laga mat på Annagården" (Kumlinge kommunbudget 2020).

Avgränsningar

För att sammanställa för- och nackdelar på ett tydligt sätt, har jag valt två olika tidsperioder för en ekonomisk jämförelse. Jag har inte beaktat den ekonomiska utvecklingen före år 2014. Jag har inte heller gjort någon detaljerad ekonomisk uppföljning, utan endast utgått ifrån kostnaderna för råvaror samt personalkostnader.



RW A.B.

Utredning

Två kök

Före våren 2015 hade Kumlinge kommun två kök. **Skolköket** lagade mat för skolans elever, personal och kommunens personal. Köket lagade mat till mellan 25 och 50 personer, beroende på år. Mellan år 2011 och 2015 lagades även dagisets mat i skolköket. Arbetet utfördes måndag till fredag, av en husmor som jobbade 87%.

Positiva aspekter

- Mat anpassad för skolbarnen
- Hög kvalitet på maten
- Direkt kontakt mellan kocken och dem som åt
- Arbetstiden

Nackdelar

- Semestertiderna, samtidigt som skolan.
- Man jobbar ensam
- Svårt att få tag i vikarier under senare år

Hygien

- Lätt att följa ÅMHMs regler och hygienstandarder

Kostnad (2014):

Skolan:	
Husmor 87%	36 020,05 €
Livsmedel	13 594,44 €

Portioner (2014):

tot. 5 647/år
Lunch för elever, lärare, förskolan, gäster, kökspersonal: 4 104 port./år
Mellanmål för elever och lärare: 1 543 port./år

Dagis:

Daghemsbiträde (körde lunchen)	5 700 €
-----------------------------------	---------

tot. 1 436/år
Barn 978 port./år och personal 458 port./år

Annagårdens kök lagade mat för åldringsvården samt dess personal. Före år 2011 lagade köket även mat för dagiset som finns i samma byggnad.

hw J.B.

Arbetstiden var måndag till fredag, en kokerska var anställd och jobbade 84,97%. Maten värmdes upp av hemvårdspersonalen på kvällar och helger.

Positiva aspekter

- Lättare att få vikarier, då det fanns en som kunde hoppa in vid behov,
- Direkt kontakt mellan kocken och dem som åt
- Mat anpassad för klientelet
- Matdoft i lokalen höjer aptiten

Nackdelar

- Jobbade ensam
- Hemvårdspersonalen blev tvungna att, utöver sina ordinarie arbetsuppgifter, jobba med matlagning
- Maten som värmdes upp blev torr
- Stressigt att få maten gjord inför helgen
- Maten var oftast kall då åldringsvårdens klienter fick ta av den själva
- När klienterna själva tar mat är det svårt att garantera att alla får i sig en näringsrik måltid

Hygien

- Lätt att följa ÅMHMs regler och hygienstandarder, förutom på kvällar och helger

Kostnad (2014):

Annagården	
Kokerska 84,97%	32 802,01 €
Livsmedel	20 590,74 €

Portioner (2014):

tot. 15 024/år
morgonmål 3018 port./år, middag 3330
port./år, kaffe 3000 port./år, kvällsmål
3314 port./år, kvällste 2290 port./år,
hemtagna mat 72 port./år
Varav middag och kvällsmål 6 644 port./år

Centralkök

motiveringar för centralkök (kort):

- Näringsrik, nylagad och hygieniskt hanterad mat
- Hemvårdspersonalen behöver inte jobba med matlagning
- Klienternas välmående ökar då hemvårdspersonalen har mer tid med dem
- Förhöjd kvalitet på maten och på hemvårdens arbete
- Renoveringen av Annagårdens kök faller bort (50 000 €)
- "hemvårdspersonalens och städerskans arbetstider kunde minskas, åtminstone marginellt." (Kommunfullmäktige §30 & kommunstyrelsen §47 & §106, 2014)

Oiva 4.3 Arbetsklädseln: "Tillräcklig skyddsklädsel hos personer som hanterar lättförädliga förpackade livsmedel. Skyddsklädseln används endast i livsmedelslokalen."

(Oivas bedömningsanvisningar för anmälda livsmedelslokaler, Livsmedelsverket 2019)

AKW

Rw J.B.

Kumlunge kommun har ett centralkök. Köket tillreder år 2020 lunch mån-fre till:

Skolans elever: 18

Skolpersonal: 6-7

Kommunanställda: 0-2

Dagis: 5-12

Dagispersonal: 2-3

Åldringsvården: 13 (också på kvällar och helger)

Personal: 2-3 (också på kvällar och helger)

Mat till byn: 6

Köksbiträde: 1

Odin: 8 (alla dagar utom lördag)

Arbetstiden måndag till söndag, 365 dagar/år med arbetsfördelningen:

En husmor 87,10% en kock 87,10% ett köksbiträde 96,77% samt vikarier för semesterar och övriga ledigheter.

Semester inbegriper, enligt arbetstidslagen, 28-32 dagar/anställd.

Positiva aspekter

- Personalen är ett team, även om arbetet utförs ensam största delen av tiden
- Åldringsvården får nylagad mat även på helgerna
- Hemvårdens personal får mer tid med klienterna. Matlagningen är säkrare och mer hygienisk på helgerna
- Allt tillagas på ett och samma ställe
- Möjlighet att köpa större partier av råvaror
- Serveringsvagnen som används i åldringsvården håller maten varm, även om vissa får maten senare än andra. Lättare att hålla koll på näringsvärdena då maten portioneras ut till klienterna
- Varierande mat- och smakupplevelser, då det finns flera kockar

Nackdelar

- Krångligare med ekonomisk uppföljning
- Svårt att få vikarier, eftersom jobbet är mer krävande att lära ut och innehåller många moment. Dessutom måste man tillverka fler dieter och specialkost vilka kräver specialkunskap tas i beaktande. Större behov av vikarier, eftersom matlagningen sker varje dag, året runt
- Svårt att skapa en matlista som är optimal för alla åldersgrupper. Tiden räcker inte till för planering på detaljnivå, vilket annars kunde underlätta arbetet. Risk för att man inte får råvarorna som man har beställt.
- Portionsantalet är väldigt varierande på Annagården (dagis och åldringsvården)
- Vårdhemmets klienter behöver mat utan hårda kanter, som inte är torr. Mängderna är inte stora och därför behöver maten vara näringsrik. Skolbarnen och dagisbarnen ska ha näringsrik mat men inte i samma mängder som för åldringar.
- Ingen matdoft på Annagården

AS
RW J.B.

- Krav på körkort hos personalen, eftersom maten körs från Centralköket till Annagården
- Centralköket måste ha en bil vilket innebär kostnader
- Jobbet som kock upplevs som stressigt i och med fler arbetsuppgifter
- Att hålla två kök i ordning och komma ihåg vad som behöver levereras till Annagården är en utmaning. Under helgerna är det ont om tid och tiden som går åt till att köra ut maten samt att diska och städa på Annagården tar bort av tid som kunde användas till matlagning
- Annagården har sitt "lilla" kök där frukost och kvällsté tillagas (inte Annagårdens uppvärmnings köket). Det är svårt att hålla koll på ekonomin i detta kök. Även svårt att hålla koll på koll vilka råvaror som finns och vilka som behövs
- Renoveringsbehovet **

Hygien

- Följer ÅMHMs regler och hygienstandarder. Man upplever dock tidsbrist, vilket kan påverka resultatet

Kostnad (2019):

Personalkostnader	97 167,88 €
Livsmedel	60 210,98 €

Portioner (2019):

tot: 29 402 /år

Skolan:

Portioner: tot. 10 817/år

Lunch för elever, lärare, förskola, gäster, kökspersonal och övriga: 9 246 port./år

Mellanmål för elever och lärare: 1 571 port./år

Dagis:

Portioner: tot. 1 824/år

Barn 1311 port./år och personal 513 port./år

Åldringsvården:

Portioner: tot. 16 761/år

morgonmål 3553 port./år, middag 3535 port./år, kaffe 3358 port./år, kvällsmål 3516 port./år,

kvällste 2799 port./år

Varav middag och kvällsmål 7051 portioner

Handwritten signatures and initials:
 [Signature]
 [Signature]
 R. J. B.

Ekonomisk jämförelse

Kostnader (2014):

Kostnader (2019):

personal: 74 522,06 € livsmedel: 34 185,18 €	personal: 97 167,88 € livsmedel: 60 210,98 €
2014 tot. kostnader (personal & livsmedel) 108 677,24 €	2019 tot. kostnader (personal & livsmedel) 157 378,86 € (med inflationskoefficient 1,03 = 162 100,23€)
portioner 22 107/år (4,92 €/portion)	portioner 29 402 /år (5,51 €/portion)

Avslutning

Centralköket har löst ett stort problem, nämligen uppvärmningen av mat på Annagården under kvällar och helger, vilket inte längre hör till hemvårdpersonalens uppgifter. Detta uppskattas av både personal och klienter på Annagården. Dessutom jobbar kökspersonalen i dagens läge mera som ett team i stället för helt ensamma. Med stöd av dessa argument rekommenderar jag inte att man återgår till två skilda kök.

Även om Centralköket har löst tidigare problem så har även nya dykt upp. Eftersom portionsmängderna är små, men kraven på maten är hög, upplevs jobbet som stressigt bland kökspersonalen. Arbetstiden räcker inte till, men eftersom arbetet i sig är slitsam leder det till att personalen inte vill utöka arbetstiden från t.ex. 80% till 100%, även om det fanns möjlighet till det. Det upplevs också som svårt att hitta vikarier som klarar av att hantera matlagningsskraven för olika kundgrupper och dieter.

Några slutliga punkter förklarade av bilaga 5, Mia Hanström 9 maj 2018 (Fullmäktige § 25/2018)

- Jag har inte kunnat bekräfta att centralköket skulle ha påståtts bli billigare i planeringen. ** I dokumenten jag haft tillgång till, framkommer endast att man sparade in Annagårdens köks renoveringskostnader och att man börjat köpa in råvaror i större partier samt att man eventuellt kunde minska på personalens arbetstid eller lön inom hemvården. Det sistnämnda har inte skett
- På Annagården känner man inte längre doften av nylagad mat vilket saknas. Denna aspekt var man medveten om när centralköket planerades, och på grund av hygienkrav kan Annagårdens boende helt enkelt inte vara med i matlagningsprocessen



RW J.B

- Matens kvalitet är hög, och maten är anpassad för alla åldrar. I bilagan nämns ordet "mainstream", vilket visar sig vara aktuell.
- Centralköket har, som redan tidigare nämnts, påverkat personalen på olika sätt

Jag föreslår i detta skede för kommunen att utreda möjligheten att flytta centralköket till Annagården. Med en sådan satsning skulle man kunna skapa en mer hållbar och flexibel framtid för centralköket. Jag föreslår även att man satsar på matsedel- och arbetsplanering för ett mer effektivt och smidigt arbete för kökspersonalen. Vidare ser jag mening i att prova på olika arbetstider och arbetsordning för kockar och köksbiträde, vilket kunde underlätta deras arbete.

Ifall centralköket skulle flyttas till Annagården skulle det skapa ett absolut renoveringsbehov. Man skulle dock inte behöva renovera skolköket**. Man skulle även behöva utöka olika utrymmen, t.ex. personalens omklädningsrum och medicinrum, vilka troligtvis skulle omvandlas till kök medan tidigare verksamhet skulle flytta till andra delar av Annagården. Behovet av arbetskraft skulle förändras från två kockar och ett köksbiträde till tre kockar. På Annagården behövs lagad mat 365 dagar/år. Förslagsvis kunde två kockar jobba måndag till fredag, varav ena kör ut maten till skolan mellan t.ex. kl. 10.30 och 14.00. Övriga tider jobbar denna person med matlagning på Annagården. På helgerna jobbar en kock i köket. Arbetstider kunde vara t.ex. 8-17 eller 9-18.

Fördelar

- Lättare att få vikarier för vardagar då det redan finns en kock på plats
- Då man är två på jobb, kan man göra mer anpassad mat
- Inskolningen är naturligare
- Matdoft på Annagården
- Kökspersonalen behöver bara jobba ensam på helgerna
- Ett kök på Annagården har bättre möjlighet att snabbt svara på dagisets eller åldringsvårdens klienters specialbehov
- Bilen behövs fortfarande, men nu bara under skoldagar, om det inte finns ett behov av matutkörning i byn. Bilens driftkostnader sjunker

Nackdelar

- Renoveringskostnader
- Personalkostnaderna ökar

**Ingen kommentar eller material har skickats in från Kumlinge kommuns bygginspektör för punkten.

MS
 JW JB