

## Rapport angående utredning av centralköket i Kumlinge

### Bakgrund

Kommunfullmäktige §25/9.5.2018 remitterade en motion till kommunstyrelsen om utvärdering av centralkökets verksamhet. Kommunstyrelsen förde ärendet till socialnämnden som beslutade att begära att utredningen görs av extern personal.

Kommunfullmäktige §71/10.12.2020 behandlade socialnämndens utredning. Utredningen förespråkar en flytt av centralkökets verksamhet till Annagårdens äldreboende. Fullmäktige beslutade att vidare utredning av kommunens köksfunktioner skulle ingå i den arbetsgrupp som skulle utreda kommunens fastighetsbestånd och möjligheter till förbättring och rationalisering.

I kommunstyrelsens §52/22.4.2021 konstateras att arbetsgruppens rekommendation var att, i likhet med arbetsgruppen för äldreomsorgsstrategin och i fullmäktige behandlad köksutredning, flytta centralköket till Annagården.

Kommunstyrelsen §76/10.6.2021 beslutade att anlita Anna-Maria Sundelin för att göra kostnadsberäkningar för en möjlig flytt av centralköket.

Kommunfullmäktige §39/2.9.2021 beslutade att i utredningen av centralköket också se över möjligheten att upphandla kosthållningen.

### Rapportens omfattning

Rapporten består av fyra delar;

- Beskrivning av nuläge
- Flytt av centralköket till Annagården
- Upprätthålla två kök
- Privatisering/entreprenadmodell

Rapporten bygger på den fakta som framkommer ur Anna-Maria Sundelins utredningar i ärendet och syftar till att beskriva olika scenarion på ett objektivt sätt.

### Nuläge (Centralköket placerat i Kumlinge skola)

I dagsläget bedrivs centralköket i Kumlinge grundskola. Verksamheten bedrivs med 1 husmor 88,24%, 1 kock 88,24% och ett köksbiträde 98,02%. Maten tillagas i centralköket i skolan 365 dagar per år. Maten till barnomsorgen och äldreomsorgen transporteras dagligen från centralköket, 2 transporter per dag. Transport och servering på Annagården sköts måndag-fredag av köksbiträdet. Under helger sköts hela operationen av den kock som är i tjänst.

Upplägget innebär behov av semestervikarier för kockarna. Bedömningen har gjorts att köksbiträdet inte behöver någon vikarie under sommarmånaderna ifall daghemmets verksamhet är stängd. Trenden visar att daghemmet håller öppet även under sommarmånaderna varvid det har funnits behov av köksbiträde under de senaste åren också under sommaren.

Fördelar med nuvarande upplägg är att utrymmen vid skolan finns för att bedriva centralköksverksamhet. Köksbiträdet sköter sysslor vid Annagården som tidigare belastat vårdpersonalens arbetstid.

Nackdelar med nuvarande upplägg är att maten som tillagas vid skolan behöver transporteras till Annagården två gånger per dag (730 transporter per år). Det arbete som köksbiträdet gör vid Annagården kunde skötas av kocken vid sidan av matlagningen. För att fortsätta verksamheten vid skolköket behöver vissa renoveringar och omorganiseringar i köket göras. Det har framkommit att kökets design gör det svårarbetat, i synnerhet med tanke på att kocken alltid är ensam vid matlagningen. Ur ett säkerhetsperspektiv har också framlyfts att kocken stora delar av året (skollov) är ensam i lokalen, vilket är olyckligt ifall om en olycka skulle hända. *I dagsläget finns inte några kostnadsberäkningar för detta.*

Personalresurs: 274,5%

Kostnad: 128 000

Behov av semestervikarie: 68-98 dagar (beroende på verksamheternas behov under sommarmånaderna)

### **Flytt av centralköket till Annagården**

En flytt av centralköket till Annagården skulle innebära att centralköksmodellen fortsättningsvis ska vara kvar med skillnaden att verksamheten utgår från Annagården. Modellen har i olika sammanhang utpekats som den verksamhetsmässigt bästa lösningen eftersom verksamheten vid Annagården pågår 365 dagar per år. Detta skulle innebära att transporter av mat endast behövs 190 dagar per år när skolverksamheten är igång (190 transporter per år).

I bilaga 1 (Sundelins rapport) beskrivs olika alternativ för hur verksamheten kunde byggas upp. Alternativ A och B innefattar tre kockar med total arbetstid 242,73% (jfr. nu -31,77%). Alternativ C innefattar två kockar och två köksbiträden med total arbetstid 280,69% (jfr. nu +6,2%). Alternativ D innefattar två kockar och ett köksbiträde med total arbetstid 249,66% (jfr. nu -24,84%). Förutom kostnader för personalen (löner och bikostnader) finns behov av personal för att täcka personalens semesterperioder. Vid planeringen av personalens arbetstider beaktas att semestrar planeras in under skolans lovperioder för att minimera antalet dagar med semestervikarier. Behov i de olika uppläggen enligt nedanstående modell.

	<u>A</u>	<u>B</u>	<u>C</u>	<u>D</u>
Personalresurs	242,73 %	242,78 %	280,69 %	249,66 %
Kostnad	111082,03	111323	122396	111604
Behov av semvik.	15 dagar	15 dagar	94 dagar	15 dagar

Utgående från ovanstående beräkningar torde det vara möjligt att minska personalkostnaderna med ca. 30% av ett årsverke (ca. 10 000) samt minimera behovet av semestervikarier.

En flytt av centralköket till Annagården förutsätter att köket vid Annagården anpassas för ändamålet. Enligt bilaga 1 beräknas maskinuppdateringar till 40 000 och fastighetsinvesteringar på ca. 200 000. Den slutliga summan på fastighetsinvesteringen beror på vilka anbud som lämnas in.

*dn J.B.S.B*

*[Signature]*

En budgetuppställning med personalutgifter och avskrivningar för investeringar ser ut såhär:

	Budget 2022	Enl. A och B	Skillnad
Personalkostnader	-128 000	-111 000	17 000
Avskrivningar	0	-14 666,67	-14 666,67
Resultat:	-128 000	-125 666,67	<u>2 333,33</u>

Beräkningen utgår från avskrivningstid 30 år för fastighetsinvesteringen och 20% årlig avskrivning av köksmaskinerna. I budgeten för 2022 är avskrivningarna för köket 0 euro, vilket på sikt inte stämmer eftersom det finns ett kommande renoveringsbehov också av det nuvarande centralköket.

### Upprätthålla två kök

Modellen bygger på att köket vid Annagården aktiveras men att centralkökets huvudsakliga placering fortsättningsvis är i skolfastigheten. Detta innebär att centrallager för kostservicen skulle vara vid skolans kök och att råvarorna som ska tillagas behöver transporteras till Annagården av personalen. Fördelen med denna lösning skulle vara att maten serveras där den lagas och skulle underlätta kockarnas arbete under helger och i samband med skolans lovdagar då de inte behöver förflytta sig mellan olika verksamhetsplatser. Nackdelen är följaktligen att verksamheten inte utgår från ett ställe och därmed utförs troligen ett dubbelt arbete med tanke på att den dagliga verksamheten sköts av två kockar som inte kan ge synergieffekter åt varandra. Kökets centrallager skulle enligt den här modellen finnas kvar i skolan, vilket i praktiken innebär att en stor del av råvarorna konstant behöver hämtas och transporteras till Annagårdens kök.

En teoretisk beräkning av personalbehovet ger följande;

Annagården: 365 dagar x 9h = 3285h

Skolan: 190 dagar x 6h = 1140h

Planeringstid: 52 veckor x 4,5h = 234 h

Antal timmar per år: 4659h → 2,33 årsverken varav semestrar kan tas i samband med skollov.

Enligt uppgifter ska följande organisation kunna iordningsställas för 30 000 euro fördelat på maskininvesteringar 15 000 och fastighetsinvesteringar 15 000.

En budgetuppställning med personalutgifter och avskrivningar för investeringar ser ut såhär:

	Budget 2022	Två kök	Skillnad
Personalkostnader	-128 000	-107 000	21 000
Avskrivningar	0	-3 500	-3 500
Resultat:	-128 000	-110 500	<u>17 500</u>

Beräkningen utgår från avskrivningstid 30 år för fastighetsinvesteringen och 20% årlig avskrivning av köksmaskinerna. I budgeten för 2022 är avskrivningarna för köket 0 euro vilket på sikt inte stämmer eftersom det finns ett kommande renoveringsbehov också av det nuvarande centralköket, varvid inbesparingen som synliggörs ovan inte stämmer. Bör också observeras att personaldimensioneringen i det här skedet är teoretiskt i den mening att den bygger på behovet

An J.B.G.P.

✍

av arbetade timmar och det finns inget förslag på hur det exakta upplägget för personalen kunde se ut. Ur ett effektivitets- och personalpolitiskt perspektiv förordar förvaltningen inte den här lösningen.

### **Privatisering/Entreprenadmodell**

Förvaltningen har undersökt möjligheten att bjuda ut köksfunktionen eller delar av den. För att få klarhet i vilket ekonomiskt utfall en sådan aktion kunde ge behöver marknaden testas. För att kunna testa marknaden behöver anbudsunderlag tas fram. När det gäller upphandlingar överlag är anbudsunderlaget av stor betydelse eftersom den också definierar vilken verksamhet som kommer bedrivas av en eventuell privat aktör. När det gäller centralkökets verksamhet och dess kundgrupper behöver respektive grupps behov skrivas fram med exakta näringsvärden och tidsintervaller samt andra krav och förväntningar som kommunen ställer på aktören. Därefter finns inte möjligheten att påverka produktinköp eller andra delar som kan ha betydelse för kommunen i andra sammanhang.

Utbjudning av verksamheter bygger på att det finns en marknad som är intresserad av att producera tjänsterna. Marknadsidén fungerar ofta i mera tätbebyggda områden där det finns en större kvantitet. Däremot finns en risk i glesbygd i allmänhet och skärgård i synnerhet att marknaden är väldigt liten. Även om inledande privatiseringar kan ge en kostnadsinbesparing innebär den samlade marknadens minimala storlek att det kan uppstå en monopol-liknande situation med bara en marknadsaktör. Ytterligare en aspekt att komma ihåg är att ansvaret för serviceproduktionen inte försvinner från beställaren när upphandlingen är gjord. Istället för att producera tjänsten blir uppdraget istället att idka tillsyn att lagar och förordningar följs samt att tjänsten produceras i enlighet med beställningen. Kommunen behöver budgetera tillräckliga resurser för tillsyn.

Samverkan mellan privata och offentliga kan se ut på olika sätt. Tre tänkbara modeller för Kumlinge kunde vara totalentreprenad, driftsentreprenad eller delentreprenad.

En totalentreprenad innebär att hela kostservicen inklusive upprätthållande av verksamhetsställe och ordnande av transporter sköts av en privat aktör. Fördelen med en totalentreprenad är att den privata aktören är ansvarig för samtliga områden – allt från att säkerställa att personal finns på plats och att verksamhetsstället uppfyller de krav som finns vad gäller funktion, utrymme och hygien. Nackdelen med totalentreprenad är att kommunen i så fall nedmonterar hela sin kompetens inom området, vilket innebär att ett återtagande av verksamheten i ett senare skede skulle bli kostsamt, t.ex. att återställa köksutrymmen och investera i maskiner mm.

En driftsentreprenad innebär att kommunen fortsättningsvis upprätthåller verksamhetsutrymme men att själva driften av verksamheten bjuds ut. Detta innebär att kommunen behöver säkerställa att köket uppfyller de krav på funktion, utrymme och hygien som ställs. Den privata aktören ansvarar för personal och råvaror.

En delentreprenad innebär att vissa delar av verksamheten bjuds ut men kommunen har kvar vissa delar av den samlade verksamheten. Ett exempel är att allt som rör matlagningen bjuds ut, men kommunen har kvar ansvaret för transport och servering av maten.

dw db. 9

E

För att svara på essentiella frågor om upplägg och kostnader behöver kommunen fatta beslut om vilken väg man vill gå och därefter bevilja medel för att med hjälp av särskild kompetens ta fram anbudsunderlag och testa marknaden. Förvaltningen bedömer att behovet av extern sakkunskap för att framta underlag för upphandling samt genomföra själva upphandlingen förutsätter ett anslag på 10 000€. Anslaget innefattar juristkostnader och kompetens inom kosthållning.

### **Förslag framåt:**

Ovanstående utredningar ger inte att någon modell sammantaget medför betydande inbesparingar. Tidigare utredningar och diskussioner visar dock att en flytt av centralköket till Annagården kunde förbättra verksamheten och skapa bättre verksamhetsförutsättningar. Fördelarna med detta är att maten produceras där det största antalet portioner förtärs, verksamheten pågår 24/7, kökspersonalens arbetsscheman skulle effektivieras, hemservicens måltidstransporter underlättas mm.

Förvaltningen föreslår därför att centralköket placeras vid Annagården och att nödvändig planering för det påbörjas. Enligt inkomna indikativa anbud behövs en fastighetsinvestering om 200 000 euro och uppdatering av maskiner om ca. 40 000 euro (se Dietas offert. Bedömning har gjorts om att inte allting behövs). För att minska personalkostnader inom kostservicen utökas skolans lokalvårdares arbetstid med 9% av heltid för att sköta matutdelning i samband med skolans lunch. Noteras att lokalvårdare med dessa uppgifter behöver inneha hygienpass. Kockresursen utökas med 10%. Annagårdens lokalvårdare får tilläggsuppgift att hantera städning i samband med middagar vid Annagården måndag-fredag, vilket motsvarar 13% arbetstid. Sammantaget ger detta ett behov av 2,38 årsverken för att upprätthålla kostservice 7 dagar per vecka under hela året.

Personalbehov: 3510 timmar, dvs. 1,85 årsverken, plus 68 semesterdagar (motsvarande 0,31 årsverken) för kockpersonalen.

I skolan skulle matutdelningen ske genom att utöka städpersonalens arbetsavtal med motsvarande 0,09 årsverken. Vid Annagården skulle städpersonalens arbetsavtal utökas med 13% matuppgifter.

Transporten kunde skötas på följande sätt;

- a. Hemservicepersonalen kör maten till skolan i samband med att de åker ut med matportioner på byn. Kökspersonalen packar bilen och matutdelningspersonalen vid skolan tar emot maten.
- b. Fastighetsskötaren kör maten till skolan.
- c. Transporten upphandlas av trafikidkaren. Transporten av mat till skolan sker under de dagar det finns barn i skolan, vilket sammanfaller med de dagar det behövs skolskjuts till skolan. Om en transport kostar 30€ uppgår kostnaderna för transporten till 5700€ på årsbasis.

Den slutliga modellen för transporter utreds tillsammans med berörda parter.

*fw J.B. Sjö*

*F*

## Budgetuppställning

	Budget				
	22	Förslag	Skillnad	2023	2024
Personal	-128000	-102400	25600	-104450	-106540
Transport	0	-5400	-5400	-5500	-5620
Avskrivn	-1050	-14666	-13616	-13070	-11790
<b>Resultat</b>	<b>-129050</b>	<b>-122466</b>	<b>6584</b>	<b>-123020</b>	<b>-123950</b>

\*Transporten idag är del av köksbitrådets arbetsavtal samt köksbilen som också används dagligen av hemservicepersonalen som kör ut mat till bybor.

\*\*Kostnaden uppstår ifall transporten av maten mellan Annagården och skolan upphandlas.

## Avslutande diskussion

Ovanstående förslag bygger innebär på sikt en strukturell inbesparing i personalkostnader samtidigt som arbetsmiljön blir bättre och resurserna i högre utsträckning kan fokuseras på de uppgifter som är mera kompetenskrävande. Rapporten synliggör också den komplexa situation som uppstår ifall en verksamhet av den här typen upphandlas eftersom en eventuell upphandlings totala värde skulle överstiga EU:s tröskelvärden. För att garantera att servicen till invånare förblir på en hög nivå krävs särskild kompetens för att genomföra en upphandling. Det finns också en hel del vägval som behöver göras före en upphandling kan planeras. Det är svårt att göra närmare konsekvenser beträffande kostnader eftersom referenserna i vår egen marknad är väldigt få till antalet.

Vidare behöver vi också vara medvetna om att det finns kostnader i ett alternativ som innebär att allt är oförändrat. Det nuvarande köket har kommande renoveringsbehov som inte beaktats i rapporten.

Nästa steg som förvaltningen jobbar med just nu är en kost- och serviceplan för kommunen som stipulerar servicenivåer och strukturer. I en kost- och serviceplan beskrivs hur verksamheten bedrivs med beaktande av både kvalitet och ekonomi. En kost- och serviceplan som stipulerar brukarnas rätt är ett viktigt planeringsinstrument för personalen. I samma plan beskrivs hur olika livsmedel och övrigt material upphandlas.

ju J.B.

R

Kumlinge kommun, Centralkök

## Budgetförslag

9/2021

Anna-Maria Sundelin

dn J.B.G.

2

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

### PERSONAL

Arbetsplanering	3
Arbetscheman	7
Semester	7
Tabell 1	8
Tabell 2	9

### RENOVERING AV KÖK

Motivering	10
Plan	11
Utgifter och besparingar	13

bw J.B. 9/8

K



# PERSONAL

I detta kapitel behandlas personalfrågor och olika upplägg för arbetsplaneringen till det nya köket efter renovering.

## Arbetsplanering

Från morgon fram till lunch är arbetstempot som högst och därför borde upplägget omstruktureras. Viktigt är att kocken vet vilka rätter och olika dieter som ska tillverkas och i vilka mängder. Tydliga instruktioner och recept behövs för att minimera stress, misstag och olyckor. Väl planerade recept hjälper också i situationer såsom insjuknande och då en vikarie behöver kallas in. Också förberedande arbete ska försöka nå "mise en place", där allt är förberett före tillverkning. I själva tillverkningsfasen på morgonen, handlar det mera om att sätta ihop alla bitar. Då frigör man tid för att koncentrera sig i själva matlagningen. Detta betyder att planeringen av recept och förberedande arbete måste ske på eftermiddagen och god tid i förväg.

En ändring är att använda maskiner i matlagning på ett smartare sätt. Ibland är maskinerna svåra att tvätta och detta kan ta tid, men då man ser till att använda dem rätt eller i stora volymer, sparar man tid och gör matlagningen också mer ergonomisk och hållbar i längden.

På eftermiddagen ska kocken förbereda inför nästa dag, göra varubeställning samt tillreda middagen. Planeringen kommer att ta mera tid i början, men efter en tid kommer att minska då rullande scheman och olika recept är i bruk. Till detta finns också hjälpmedel. Om detta mera i kapitel "Renovering" och under rubriken "Utgifter och besparingar".

Nedan finns tre olika alternativ hur arbetet kan byggas upp. Gemensamt är, att på lördagen och söndagen jobbar en person från 9.00-18.00. Samtliga alternativ innehåller 18 timmar/månad på öronmärkta kontorstid, där planeringen sker. Detta kan delas upp t.ex. att husmor jobbar med planeringen 4,5 timmar/veckan.

Se tillsammans med bilagan 008, Kalkyl för löner.

### A & B

Mån-Fre, Kock 1 jobbar från 8.00-15.00 och Kock 2 jobbar 11.00-18.00.

Två kockar jobbar 7 timmar mån-fre och 9 timmar lör-sön

Ändringen till det nuvarande är att besparingar skulle finnas i semesterpengar samt att lördags- och söndags tillägg delas från det mest kostsamma arbetstagare till den mindre. Besparingen på årsbasis är 13,58-13,76% beroende på arbets procent delningen mellan arbetstagaren.

Kock 1:	
8.00-9.30	Förberedelse
9.30-10.30	Maten i ugnen till AG och dagis
9.30-9.45	Dysken
9.45-10.45	Skolans lasagne i ugnen
9.45-10.30	Salladen, dysken, duka, förbereda för skolans kall mat packad, förbereda kalla maten till byn.
10.30-10.45	Ta proven + tempen ställ fram för AG

*hw 10, 31*

*→*

10.45-11.10	Hjälpa packa skolans mat och packa bilen
11.10-11.30	Ställ fram till dagis
11.30-12.00	Lunchpaus
12.00-12.45	Diska och allt in i kylan
12.45-14.00	Förberedelse för morgondagens lunch, ställ fram kaffe för AG
14.00-14.15	Kaffepaus
14.15-15.00	Fortsätt med förberedelse, städa egen arbetsstation
Kock 2:	
11.00-11.10	Packa bilen
11.10-11.30	Kör maten till byn och till skolan och ställ maten framför skolan
11.30-12.00	Lunchpaus
12.00-13.00	Diska, ställ fram mellanmålet och packa bilen + kör till AG
13.00-14.00	Hjälp kock 1 med förberedelse inför nästa dag, eller t.ex. Beställningslista, mellanmål, middagen, baka bröd, laga müsli, tårtbotten, vad som...
14.00-14.15	Kaffepaus
14.15-16.00	Fortsätt med förberedelse.
16.00-17.00	Laga maten till Annagården. (t.ex. gröt och kokta ägg), ta tempen och proven och duka.
17.00-17.30	AG middag.
17.00-17.30	Förbered maten som ska hämtas. Tvätta köket och golvet och ta ut sopis.
17.30-18.00	Ta allt in i kylan och diska.

### C

Husmor och kock jobbar på vardagar kl: 8.30-16.30, 8 timmar och lör-söndag 9 timmar.

Biträde jobbar vardagar 10.30-17.45, 7 timmar 15 min.

Biträde i skolan jobbar på vardagar mellan kl. 11.10-12.20.

Husmor och kock 80%


Biträde 100%

Biträde i skolan 20,69%

Biträde i skolan tar fram dryck och bestick. Möter transporten, tar temperaturen och ställer fram det för skolan som äter kl. 11.30-12.00. Under tiden diskar och förbereder för mellanmål. Packar resten av maten för transport, diskar samt städar köket. Maten åker i väg kl. 12.15. Biträdet jobbar 20,69% eller som timanställd mån-fre under skoltiden, t.ex. 10.1-18.2, 28.2-8.6, 17.8-14.10 och 24.10-22.12. 100 dagar före skolans sommarlov och 86 dagar efter.

Denna modell ger inga besparingar och kan till och med höja kostnaderna med 7,03%. Semester behovet skulle vara det samma som nu. Ifall man tar bort transporten och biträde i skolan, ändras arbetsuppgifterna för biträdet på Annagården. Då tillkommer transporten av maten och servera maten. Delta minskar timmar i köket och hjälp i köket. Besparing att ta bort transport och biträde i skolan i år basis är mellan 9 879,93-23 829,93 euro. Detta ger 10,62% besparing från det nuvarande.





Kock 1	
8.30-9.30	Förberedelser
9.30-10.30	Maten i ugnen till AG
9.45-10.45	Skolans och dagis lasagne i ugnen
10.00-10.30	Förberedelser (Ta upp kött för kommande dagar)
10.30-10.45	Ta proven + tempen ställ fram för AG
10.45-11.00	Packa skolans varma mat och hjälpa packa bilen
11.00-11.15	Förberedelser
11.15-11.30	Ta tempen och ställ fram till dagis
11.30-12.00	Lunchpaus
12.00-12.15	Allt in i kylan
12.15-14.00	Förberedelse för nästa dagens lunch, beställningar, kolla recept och mängd.
14.00-14.15	Kaffepaus
14.15-16.00	Förberedelse inför middag.
16.00-16.30	Ställ i ugnen och städa egen arbetsstation
Biträde:	
10.30-10.45	Duka för Annagården.
10.45-11.00	Packa skolans kalla mat (Sallad, mjölk etc.) och packa bilen
11.00-11.15	Förberedelser
11.15-11.30	Ställ fram till dagis
11.30-12.00	Lunchpaus
12.00-12.45	Ta maten in i kylan, Diska (maten och disken från Annagården kommer tillbaka ca. 12.20-12.30)
12.45-14.00	Hjälpa kocken med förberedelser.
14.00-14.15	Kaffepaus
14.15-16.00	Fortsätt med förberedelse, Baka bröd/kakor etc., ställ fram kaffe för AG
16.00-17.00	Duka, ta tempen och proven.
17.00-17.30	AG middag.
17.00-17.30	Packa maten som ska ut. Tvätta köket och golvet och ta ut sopis.
17.30-17.45	Ta allt in i kylan och diska.

#### D

Mån-Fre, Kock 1 jobbar från 8.00-14.00 och Kock 2 jobbar 10.30-18.00.

Kockar och husmor jobbar 6 timmar och 7,5 timmar mån-fre och 9 timmar lör-sön.

Husmor 89,20%

Kock 1 89,20%

Kock 2 50,57%

AV ABST

Biträde i skolan 20,69%

Om procenten delas, kan det delas att alla har 76,32%. Eller att husmor och kocken har: 89,20% och den tredje kocken 50,57%.

Biträde i skolan tar fram dryck och bestick. Möter transporten, tar temperaturen och ställer fram det för skolan som äter kl. 11.30-12.00. Under tiden diskar och förbereder för mellanmål. Packar resten av maten för transport, diskar samt städar köket. Maten åker i väg kl. 12.15. Biträdet jobbar 20,69% eller som timanställd mån-fre under skoltiden, t.ex. 10.1-18.2, 28.2-8.6, 17.8-14.10 och 24.10-22.12 100 dagar före skolans sommarlov och 86st efter (bilagan 010).

Besparingar skulle finnas i semester och minskad arbetstid för kockarna, då transporten och köksbiträde sköter matdistributering i skolan. Ändring till nuvarande beror på transporten och kan bespara 11,75% eller hämta en till kostnad på 1,16%. Om transporten i sig inte skulle höra till centralköket, skulle besparingar komma upp till 15,28%.

Kock 1:	
8.00-9.30	Förberedelser
9.30-10.40	Skolans och dagis lasagne i ugnen
9.40-10.00	Förberedelser
10.00-11.10	Skolans och dagis lasagne i ugnen
10.10-10.45	Packa skolans kalla mat i transportlådor. Duka för AG och ställ fram kalla maten till dem.
10.45-11.00	Ta proven och temperaturen på varma maten, ställ fram varma maten för AG (AG äter kl. 11.00)
11.00-11.15	Diska eller förberedelser.
11.15-11.30	Ta temperaturen och ställ fram till dagis.
11.30-12.00	Lunchpaus
12.00-14.00	Förberedelse för morgondagens lunch, städa egen arbetsstation
Kock 2:	
10.30-10.45	Ta prov på salladen och temperaturen.
10.45-11.00	Packa skolans varma mat och hjälpa packa bilen
11.00-11.30	Diska eller förberedelser
11.30-12.00	Lunchpaus
12.00-12.45	Diska och allt in i kylan
13.00-14.00	Hjälp kock 1 med förberedelse inför nästa dag. Ställ fram kaffe för AG

14.00-14.15	Kaffepaus
14.15-16.00	Fortsätt med förberedelse.
16.00-17.00	Laga maten till Annagården. (t.ex. gröt och kokta ägg), ta tempen och proven och duka.
17.00-17.30	AG middag.
17.00-17.30	Förbered maten som ska hämtas. Tvätta köket och golvet och ta ut sopis.
17.30-18.00	Ta allt in i kylen och diska.

## X

Ett alternativ utreds också om att två kokkar skulle jobba under veckodagarna från morgonen till eftermiddag. Önskemål var att man kunde planera på plats och jobba tillsammans samt att få hjälp på morgonen. Detta skulle ha inneburit att Annagårdens vårdpersonal skulle ha satt in maten i en separat kyl t.ex. i matsalen eller i närheten, och satt disken i vattenfat för diskning inför nästa dag. Diskussionen med de involverade konstaterades att vårdpersonalen inte ska jobba med mat under sin arbetstid. Därför slopades planen.

## Arbetsscheman

(Se bilagan Arbetsschema)

- 100% tjänst är 36 timmar och 15 min /arbetsvecka.
- Arbetstimmar ska ge genomsnitt 36t 15 min i 6 veckor.
- Arbetstagaren får jobba högst 9 timmar/dygn
- Ledigheten per vecka kan ordnas så att den i genomsnitt är 35 timmar under en 14-dagarsperiod. Veckovilan ska dock vara minst 24 timmar i veckan.
- Lördagsersättning kl. 6.00-18.00 +20%
- Söndagsersättning +100%
- Kväll 18.00-22.00 + 15%

Exempel på hur arbetsschema för 6 veckor kan se ut (se tillsammans med bilagan 009, Arbetsschema):

Plan A, Alla kokkar jobbar 80,91%.

Plan B, Husmor och kock 1 jobbar nuvarande procent (87,10%) varav kock 3 jobbar 68,58%. Daglig arbetstid är samma, men arbetsdagarna per vecka skiljer sig. Kock 3 jobbar också helger.

Plan C, Biträde jobbar endast mån-fre

Plan D, Likadan planlösning som plan A och B, med skillnaden att kocken inte behöver köra maten och arbetstiden kan därmed minskas med 0,5 timmar per dag.

## Semester

På sommaren kan semester och vikariebehovet se ut enligt t.ex. tabell 1 och tabell 2.

Arbetet utförs ensam mellan 9.00-18.00. Dagis kan tillkomma om de har öppet under sommaren. Arbetet kräver bra planering, men är inte omöjligt.

Skolan hade sommarsemester i år 2021 mellan 9 juni - 17 augusti. Samma tidpunkt är använd i detta exempel för att demonstrera hur det kan se ut år 2022.

Av AB. S

Vecka 33, börjar skolan på onsdagen, och då behöver man en vikarie för onsdag, torsdag och fredag. Tabell 1 beskriver hur sommarsemester kunde se ut.

Tabell 2, ljusgråa är dagar med lördagstillägg +20%. Mörkgråa är söndagstillägg +100%

K1= Kock 1 som jobbar på sommaren 20 dagar, 14 veckodagar, 3 lördagar och 4 söndagar.

K2= Kock 2 jobbar på sommaren 21 dagar, 14 vardagar, 4 lördagar och 3 söndagar.

K3= Kock 3 jobbar på sommaren 23 dagar, 16 vardagar, 3 lördagar och 4 söndagar.

VIK= vikare. Man behöver åtminstone till första dagarna då skolan börjar, men också de veckorna två kockar är på semester. Behovet enligt detta schema skulle vara 8 vardagar. För dessa dagar kan man dela mellan flera vikarier.

vecka	mån/dag	Kock 1	Kock 2	Kock 3
23	Juni 6			
24	Juni 13	Ledig		
25	Juni 20	Ledig		
26	Juni 27	Ledig		
27	Juli 4	Ledig	Ledig	
28	Juli 11		Ledig	
29	Juli 18		Ledig	
30	Juli 25		Ledig	Ledig
31	Aug 1			Ledig
32	Aug 8			Ledig
33	Aug 15			Ledig

Tabell 1

vecka	semester	mån	tis	ons	tors	fre	lör	sön
24	1	K3	K3	K3	K3	K3	K3	K2
25	1	K2	K2	K2	K2	K2	K3	K3
26	1	K3	K3	K3	K3	K2	K2	K2
27	1,2	VIK	VIK	VIK	VIK	K3	K3	K3
28	2	K3	K3	K3	K1	K1	K1	
29	2	K1	K1	K3	K3	K3	K3	K3
30	2,3	VIK	K1	K1	K1	K1	K1	
31	3	K2	K2	K2	K2	K2	K2	

*An AB. 9/1*

32	3	K1	K1	K1	K1	K1	K2	K2
33	3	K2	K2	K2VIK	K2VIK	K1VIK	K1	K1

Tabell 2

Av A.B.

*[Handwritten signature]*

# RENOVERING AV KÖK

I detta kapitel diskuteras renovering av Annagårdens kök. Man går också igenom befintlig utrustning och vilka nya maskiner som behöver införskaffas.

## Motivering

För att planera renoveringen började man med att kartlägga och inventera det som redan finns i både Centralköket samt Annagårdens kök. På det viset kunde man gå igenom och se vilka maskiner som fungerar och vilka som behöver service, korrigeras eller slängas. Detta resulterade i en inventarielista, som kommer att användas också i framtiden t.ex. vid planering av budget för kommande anskaffningar av apparater eller service. Apparaterna är indelade i fyra kategorier för att förenkla beslutprocessen gällande service och maskinernas livslägd. I denna fråga har två representanter inkluderats, ena via e-post (Electrolux) och en på plats (Metos). Se inventarielista i bilaga 001.

Planen är att sälja största delen av maskinerna till t.e.x olika föreningar på Kumlinge, och byta ut de maskiner som inte kommer att hålla långsiktigt vid daglig användning. Fyra olika aktörer av köksmaskiner och köksplanering blev tillfrågade på fastlandet. Företagen var följande: Resta Masa Oy, Resta Mesta Oy, Bistro-Tuote Oy och Dieta Group Oy. Dieta var den enda som kom med en offert. Dieta har stort kunnande av köksarbete och planering av kök. De har planerat flera kök för kommuner runt om i Finland. Offerten kom på finska och är översatt till svenska och tilläggs 4.10.2021.

Maskiner är planerade så att de sparar tid som innebär ekonomisk vinst i det långa loppet. Nya maskiner är ergonomiska, minskar obekväma arbetsställningar, upprepning, ställningar och minskar därav personalens slit och sjukskrivningar. Se offerten och beskrivning på maskiner i bilagan 002, översatt version bilagan 003.

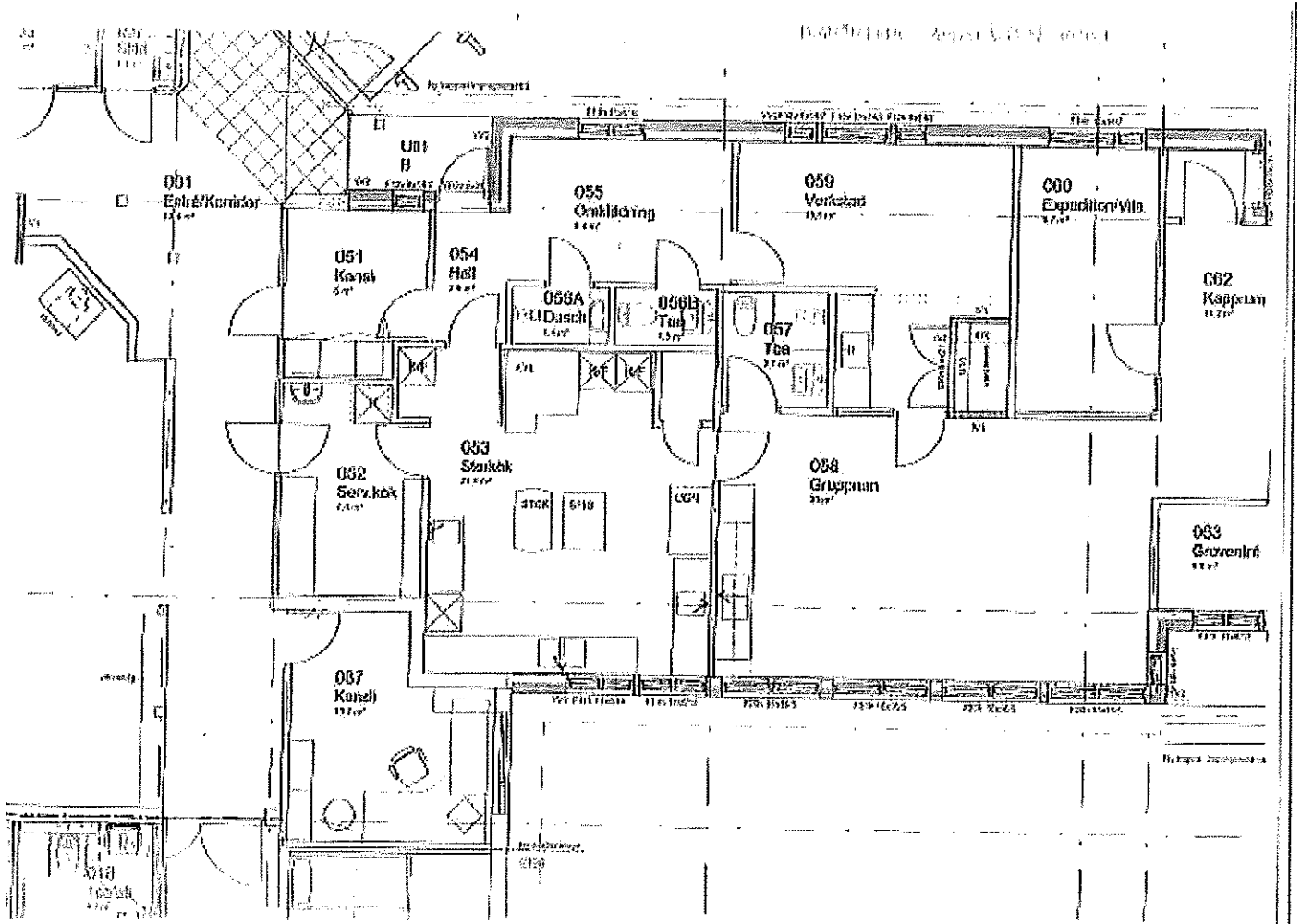
På grund av missförstånd, kom inte uppgiften om själva renoverings offerten in i tid och därför måste man börja en ny offert runda av själva renoveringen. 28.9.2021 tillfrågades två lokala företag. Ena av dem, Premont Ab, försöker komma med offert under vecka 40. Den andra kontaktad Eriksson Byggab har inte svarat på förfrågan ännu 30.9.2021. Renoveringen kommer att bli omfattande och det kan ta tid för att få en offert. Premont Ab har sagt att de kan bygga tidigast sommaren 2022, då hela projektet skulle bli uppskjutet. Projektet är stort och bör få längre uppmärksamhet. Också beställningstider bör beaktas.

För att underlätta planeringen av den dagliga verksamheten, har tre olika aktörer för köksprogram tillfrågats. Dessa program underlättar planering av matlistor, recept, listor för varuanskaffning, inventarie och uppföljning av ekonomin. Tillfrågade företag var CGI Aromi, Jamix Oy och PoweResta Oy. Offert skickades av de två sistnämnda. Båda program är på svenska. Se bilagan 004 och bilagan 005.



# Plan

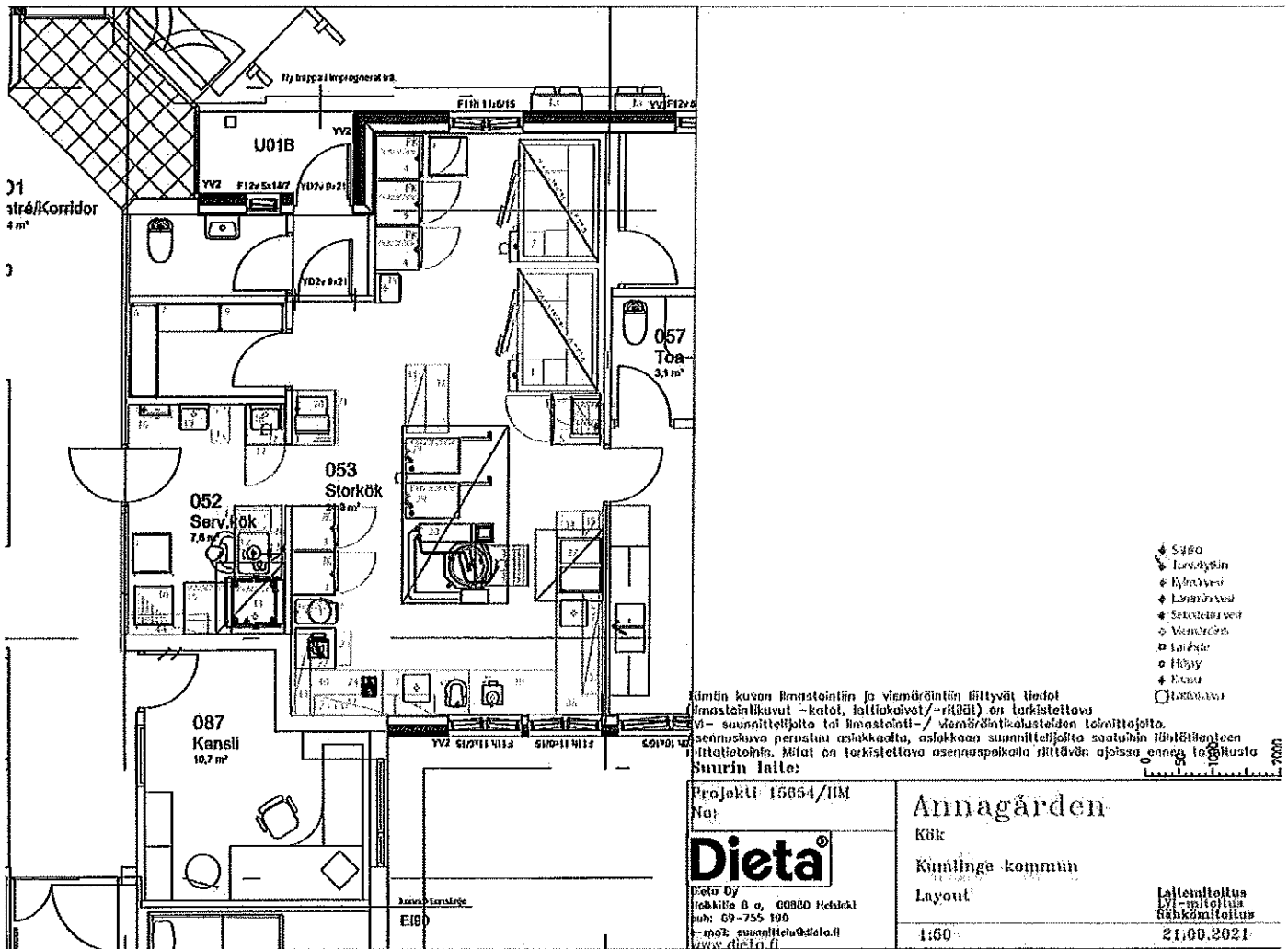
I första bild ser man bottenplan hur Annagårdens kök ser ut för tillfället. Önskemålet var att köket inte skulle utökas på dagis sida. Istället fick man godkännande att utöka köket i vissa delar av Annagårdens hemservice. Bilaga 006.



av JB.

SI

Med planering nedanför. Se bilagan 007.



Projekti: 15854/IM No: <b>Dieta®</b> Peto Oy Pöykköä 8 a, 00880 Helsinki puh: 09-755 190 e-mail: suunnittelu@dieta.fi www.dieta.fi	<b>Annagården</b> Kök Kumlinge kommun Layout i:60 21.00.2021	Laitteistollus lyymittolius sähkömittolius 21.00.2021
---	---	--

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

## Utgifter och besparingar

Enligt Dietas offert skulle maskinerna kosta 67 334,89 euro. Om man väljer personalplanering A, med transportkostnader, skulle maskinerna betala sig tillbaka på 3,7 år genom inbesparingar av personalkostnader.

Tyvärr är det för tillfället omöjligt att avgöra hur mycket själva renoweringen skulle kosta.

Jamix har räknat att man sparar 566 arbetstimmar per år med köksprogram jämfört med planering utan program (bilaga 008). Detta skulle dock inte vara helt jämförelsebart med Kumlinge, då planeringen för tillfället inte sker i samma utsträckning.

Av Jamix skulle själva programmet kosta 1500 euro i startavgift och sedan 290 euro/månad. Under första året skulle det bli 4 980 euro och därefter 3 480 euro/år. PoweResta kostar 1490 euro i startavgift och 139 euro/månad. Detta skulle kosta 3 158 euro första året och därefter 1 668 euro/år. Med t.ex. PoweResta skulle tillagd utgift minska besparingen för personalplanering A från 13,76€ till 11,36% och därefter till 12,49%. Detta skulle öka maskinernas återbetalning av personalkostnader från 3,7 år till 4,18 år.

