

Utredning av Måltidsverksamheten i Hörby kommun



Bakgrund

Liberalerna i Hörby kommun har inkommit med en motion den 31 oktober 2019 angående kostenhetens måltidshantering i Hörby kommun.

I motionen yrkas att Hörby kommun initierar en grundlig utredning där en av förutsättningarna är att lägga kostenhetens verksamhet på entreprenad.

Vad är då en grundlig utredning? Om man lyser igenom något är det för att se vad som finns där innanför som man kanske inte ser som betraktare från utsidan. För att ge en klar och tydlig bild av verksamhetens omfattning ska ett försök göras till vad som kan kallas en beskrivning av allt som ingår i verksamheten och kanske bidra till att rätta ut de frågetecken som finns.

Innehåll:

1. Beskrivning av verksamhetens omfattning	sid 2
2. Kostnader för produktionen av måltider	sid 6
3. Omvärldsbevakning och jämförelser med andra	sid 7
4. Vad kan förändras?	sid 8
5. Entreprenad	sid 8
6. Sammanfattning	sid 8

1. Beskrivning av verksamhetens omfattning inför år 2021

Verksamheten innefattar totalt 7 tillagningskök samt 8 mottagningskök. Portionerna är beräknade på årsbasis per inskrivna barn/elever/boende efter kända förutsättningar inför år 2021. Inga pedagogiska måltider är medräknade i portionerna. År 2020 så tillagade Måltider cirka 85 000 pedagogiska portioner.

Tillagningskök

Georgshillsskolan

Tillagar:

127 185 skolluncher till Georgshillsskolan, De la Gardie skolan och Östrabyskolan.

36 500 luncher till matdistribution för boende i enskilt boende.

55 670 luncher till förskolorna Ängen, Junibacken, Västanvinden och Östanvinden.

43 428 frukost till fritidsverksamhet.

43 428 mellanmål till fritidsverksamhet.

Totalt antal portioner är 306 211 stycken

Bemannas med 7,55 årsarbetare.

Frostaskolan

Tillagar:

105 221 skolluncher till Frostaskolan och lärcenter.

43 197 lunch till förskolorna Sagolandet och Loket

43 800 luncher till särskilt boende.

43 800 kvällsmat till särskilt boende.

36 729 mellanmål till fritidsverksamhet.

Transporterar maten till alla kommunens mottagningskök 365 dagar om året.

Totalt antal portioner är 272 747 stycken

Bemannas med 7,80 årsarbetare.

Älvdalsskolan

Tillagar:

50 870 skolluncher till Älvdalsskolan

30 492 Frukost till fritidsverksamhet

30 492 mellanmål till fritidsverksamhet.

Totalt antal portioner är 111 854 stycken

Bemannas med 2,80 årsarbetare.

Skattkistans förskola

Tillagar:

39 963 luncher till Skattkistan och Regnbågens förskolor

22 562 frukost till Skattkistans förskola

22 562 mellanmål till Skattkistans förskola

Totalt antal portioner är 85 087 stycken

Bemannas med 1,80 årsarbetare.

Skogsgläntans förskola

Tillagar:

24 948 luncher till Skogsgläntans förskola

44 500 skolluncher till friskola

24 948 frukost till Skogsgläntans förskola

24 948 mellanmål till Skogsgläntans förskola

Totalt antal portioner är 119 344 stycken

Bemannas med 2,75 årsarbetare.

Långaröds skola

Tillagar:

17 919 skolluncher till Långaröds skola

9 471 Frukost till fritidsverksamhet

9 471 mellanmål till fritidsverksamhet.

Totalt antal portioner är 36 861 stycken

Bemannas med 1,0 årsarbetare.

Killhults skola

Tillagar:

13 139 skolluncher till Killhults skola

8 085 luncher till förskola

8 085 frukost till fritidsverksamheten

8 085 mellanmål till fritidsverksamheten

8 085 frukost till förskola

8 085 mellanmål till förskola

Totalt antal portioner är 53 564 stycken

Bemannas med 1,0 årsarbetare.

Mottagningskök

Mottagningskök som kokar potatis, ris eller pasta samt bereder sallad och kokar grönsaker till lunchen. Tillagar frukost och mellanmål.

Sagolandets förskola

Tillagar:

30 954 frukost till förskolan

30 954 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna

Totalt antal portioner är 61 908 stycken

Bemannas med 1,5 årsarbetare.

Lokets förskola

Tillagar:

12 243 frukost till förskolan

12 243 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna

Totalt antal portioner är 24 486 stycken

Bemannas med 0,75 årsarbetare.

Mottagningskök som tillagar frukost och mellanmål.

Ängens förskola

Tillagar:

18 942 frukost till förskolan

18 942 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna

Hämtar och lämnar matskåp på Georgshillsskolan

Totalt antal portioner är 37 884 stycken

Bemannas med 0,8 årsarbetare.

Junibäckens förskola

Tillagar:

16 632 frukost till förskolan

16 632 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna

Hämtar och lämnar matskåp på Georgshillsskolan

Totalt antal portioner är 37 884 stycken

Bemannas med 1.0 årsarbetare.

Regnbågens förskola

Tillagar:

13 860 frukost till förskolan

13 860 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna

Totalt antal portioner är 27 720 stycken

Bemannas med 0,8 årsarbetare.

Västanvindens förskola

Tillagar:

16 401 frukost till förskolan

16 401 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna

Totalt antal portioner är 32 802 stycken

Bemannas med 0,9 årsarbetare.

Östanvindens förskola/Östraby skola

Tillagar:

7 854 frukost till förskolan

7 854 mellanmål till förskola

Fördelar och lägger upp lunchen, frukost och mellanmål på de olika avdelningarna på förskolan.

Sköter serveringen av lunch på Möllagården till Östrabyskola

Totalt antal portioner är 15 708 stycken

Bemannas med 1,0 årsarbetare.

De la Gardie skolan

Tillagar:

16 000 Frukost till fritidsverksamhet

16 000 mellanmål till fritidsverksamhet.

Tar emot lunchen och kompletterar med de komponenter som tillagas på plats, fyller på serveringslinjen.

Totalt antal portioner är 32 000 stycken

Bemannas med 0,75 årsarbetare.

Summa årsportioner är 1 341 060 stycken

Måltidschef har 39 medarbetare till sin hjälp att bedriva verksamheten. Måltidschef ansvarar ytterst för ekonomi, arbetsmiljö, personal, kvalitet, utveckling, varierad matsedel, matproduktion, näringsinnehåll, livsmedelsupphandling och hantering av livsmedel. Administratör som hanterar all övergripande administration, hanterar kostdatasystem och fakturering samt utveckling av verksamheten. 3 stycken kökschefer som leder, planerar och fördelar det dagliga arbetet. Personalen i köken består av kockar, ekonomibiträde och ekonomibiträde/chaufför.

Kontinuerlig vidareutbildning i livsmedelshygien och specialkost sker årligen men även utbildning i modern matlagningsteknik, bakning, livsmedelshygien, specialkost, ledarskap, samarbete, bemötande etc. planeras in då möjlighet finns.

Verksamheten har ett kostdataprogram som beräknar näring och kostnad på alla recept. Förskolan och skolan har gemensam meny och äldreomsorgen har en gemensam med vissa justeringar. Menyn planeras för en tid av cirka 8 veckor. Kyld mat med 6 alternativ tillagas till enskilt boende med leverans 2 dagar i veckan och menyn planeras för 4 veckor åt gången. Menyn planeras i samverkan med måltidspersonalen för att även ge möjlighet för personal och matgäster att kunna lämna önskemål på innehåll för kommande period.

Verksamheten styrs av olika riktlinjer och regler från Livsmedelsverket, Socialstyrelsen, Skolverket och kommunens egen måltidspolicy. Kommunens måltidspolicy beslutades av kommunfullmäktige 2019.



Verksamheten beräknas leverera år 2021 cirka 1 341 060 portioner fördelas på lunch, kvällsmat, frukost och mellanmål.

Portionsvolymerna som köken levereras till skiftar i storlek och antal vilket medför anpassning till skiftningarna på produktionsenheterna. Det gör det ibland svårt att pricka helt rätt när man upprättar bemanning för respektive kök varför differenser uppstår. Generellt så är de mindre köken oavsett om de är tillagningskök eller mottagningskök mera kostnadskrävande på grund av att de måste bemannas från morgon till eftermiddag.

Portionspriserna för förskola/skola beräknas till en medelkostnad oavsett vilken kost eller enhet som producerar måltiderna. Portionspriserna för omsorgen beräknas till en medelkostnad oavsett vilken kost. Specialkosten är generellt dyrare både när det gäller livsmedel och personalresurs.

Det pågår arbete med att upprätta avtal med Kultur-, Fritids och utbildningsförvaltningen där regleras innehållet och priser för måltider till förskolan och skolverksamheten. En beställning på beräknade volymer sker på hösten för kommande år. Antalet frånvarande barn lämnas därefter dagligen till köken. Kravspecifikation på innehåll för de olika måltiderna ingår i avtalen.

Två avtal har upprättats med Socialförvaltningen där det ena reglerar kylda luncher för måltidsdistribution till ordinärt boende samt det andra annan verksamhet som enbart tillhandahåller lunch och kvällsmat.

2. Kostnader för måltidsproduktionen

I portionspriset ingår personalkostnad, livsmedelskostnad, hyra, kontrollavgifter, förpackningsmaterial, städ och diskmaterial samt kostnader för arbetsledning och datasystem.

Verksamheten genererade ett underskott på 6,3 miljoner kronor för år 2020. Resultatet för år 2020 är 2 miljoner bättre än år 2019 som genererade ett underskott på 8,4 miljoner.

Personalkostnader

Mindre enheter har i regel en högre andel personalkostnad av det totala portionspriset. Det beror på att en grundbemanning måste finnas inom en viss tidsram under dagen hur små volymerna än är. Det bidrar därmed till en högre andel personalkostnad av portionspriset där livsmedelskostnaden per portion i princip är densamma eftersom samma mat tillagas.

Personalkostnaderna för kök som tillagar mat till äldreomsorgen är högre med anledning av att där sker tillagning både för lunch och kvällsmål och under året alla 365 dagar vilket medför högre timkostnad då ersättning för obekvämt arbetstid ingår.

Det som också skiljer mellan enheter som producerar måltider för måltidsdistribution är kostnaden för förpackningen som maten levereras i men även tiden för att iordningställa portionsförpackningen.

Livsmedelskostnader

Inom skola och förskola finns 2 alternativa rätter. En lunchportion i skolan skiljer sig prismässigt även sett till livsmedelskostnadens andel jämfört med en lunch tex för måltidsdistribution eller på ett äldreboende. Med stigande ålder ökar risken för nutritionsrelaterade problem, där undernäring är den mest dominerande. Att täcka behovet av energi och näring är nödvändigt för att bevara hälsa och funktionsförmåga, förebygga sjukdom, fallolyckor, trycksår och depression. Det gör att näringsinnehållet i en portion till äldreomsorgen måste vara betydligt högre till de äldre då äldre personer inte heller upptar näring på samma sätt som yngre personer eftersom näringsupptaget avtar kraftigt med åldern. Vid infektion och vissa sjukdomar ökar dessutom energibehovet, vilket ytterligare ökar risken för undernäring.

Därför berikas maten genom att man t ex tillsätter mer smör, grädde, ägg och proteinberikning som ger ett högre pris än skollunchen. En del äldre personer med specifika sjukdomar och problem behöver också konsistensanpassad kost som innebär mer hantering.

Inom äldreomsorgens boende finns en möjlighet att välja mellan 3 alternativa rätter och 6 alternativa rätter inom enskilt boende om man inte önskar äta huvudrätten på veckomenyn.

Livsmedelsverkets råd säger att positiva effekter på äldres aptit och matglädje är att man har variation och valmöjligheter mellan olika rätter

Förpackningsformarna till matdistribution som är en del i portionskostnaden ligger på ca 3,50 kronor.

Idag erbjuds alltid måltider lagade enligt högtider och traditioner när de förekommer under året som tex påsk och jul. Det medför för dessa dagarna en högre livsmedelskostnad. Detta görs för att medverka till att lära våra unga våra måltidstraditioner samt för de äldre bidrar det med en igenkänningsfaktor i måltiderna. Ibland provar man nya rätter och smaker enligt måltidspedagogik för att introducera och utveckla smakerna. Det bygger på ett synsätt där mat och måltid är viktiga komponenter för sunda relationer till mat och följer nationella mål om folkhälsa. Livsmedelskostnaden är för det mesta dyrare för dessa högtidsmåltider och prova-på-rätter.

Matsvinn

Matsvinn påverkar både miljö och samhällsekonomin. Det finns ett nationellt mål att alla offentliga verksamheter till år 2030 ska minska sitt matsvinn till hälften. Matsvinn är egentligen livsmedel som hade kunnat konsumerats om det hanterats annorlunda och kostar onödiga pengar. Måltidspersonalen mäter matsvinn. För att medvetandegöra och bidra till förbättring behöver det ske samarbete med verksamheterna där både personal, elever och brukare är delaktiga.

3. Omvärldsbevakning och jämförelse med andra

Som redan nämnts ovan är det svårt att göra jämförelser med andra kommuners portionskostnader eller övriga aktörer på marknaden. För att kunna göra detta behövs detaljkännedom om vad som ingår i respektive portionspris. Hur hela måltidsfrågan hanteras och är organiserad ser olika ut i de flesta kommuner. En del kommuner har överlåtit hanteringen helt till privata aktörer där vi inte har någon insyn på näringsinnehåll och kostnadsnyckeltal.

Nyckeltalsdatabasen Kolada har idag väldigt få mått som kan användas för att jämföra sig med övriga kommuner i landet för just måltidsverksamhet. För en del av kommunens verksamheter finns ett överflöd av nyckeltal att välja. I Kolada finns tex antal personal inom köks- och måltidsarbete utan någon koppling till kommuninvånarantal eller annat jämförelsetal. Även en jämförelse hos storleksmässigt lika kommun hade inte givit så mycket, hur organisationen ser ut i den,

måltidernas kostnader och kännedom om vilka måltider som serveras.

4. Vad kan förändras?

- Arbeta med att optimera måltidsorganisationens verksamheter och kostnader. Beställning genom kostdataprogram implementeras hela vägen från beställare till kök eftersom vi kan styra mängder och kostnader fullt ut. Detta är väsentligt för vårt fortsatta arbete med ekonomin.
- Kontinuerlig översyn av arbetssätt och personalplanering.
- Fortsätta arbetet med att leverera mot beställningar som är kostnadsberäknade.
- Fler vegetariska rätter kan erbjudas då livsmedelspriset för en sådan rätt ofta är lägre än en rätt med animaliskt innehåll men känns inte aktuellt i dagsläget eftersom efterfrågan inte finns.

5. Entreprenad

Att lägga ut Måltider på entreprenad är svårt att bedöma konsekvenserna av eftersom de finns få kommuner i Hörbys storlek att göra jämförelser med.

Entreprenad styr av ett upphandlingsunderlag som är statiskt under de upphandlade tidsperioden medan i kommunens regi kan verksamheten styras om efter politiska önskemål.

Hörby kommun behöver göra egna kvalitetsuppföljningar av verksamheten även om den drivs av en entreprenad.

Upphandlingsunderlaget med kravspecifikationer där alla tjänster och kostnader är reglerade är nödvändiga för att säkerställa en säker matleverans.

6. Sammanfattning

Tittar man på vad Måltid Sverige (En arena för den offentliga måltiden) säger är det att den offentliga måltiden kan användas för att förbättra välfärden, öka jämlikheten, minska socioekonomiska skillnader och underlätta integrationen. Eftersom maten och måltiden också är så viktig för vår fysiska och psykiska hälsa och därtill har stor påverkan på vår miljö, spelar det roll hur den offentliga måltiden utformas.

