



Raseborgs stad

Utredning av köksnätverk

5-8/2011

Konsult:

Minna Dammert

INLEDNING

Damico Oy utsågs på basen av offerter som konsult för köksnätverksutredningen åt Raseborgs stad våren 2011. Avsikten med utredningen är att tillsammans med lokala ansvarspersoner hitta den funktions- och kvalitetsmässigt mest ändamålsenliga och ekonomiska köksnätverkslösningen för staden Raseborg. Ansvarig för arbetet från Damicos sida är Minna Dammert.

Utredningen verkställdes genom att analysera skriftlig basinformation samt på basen av diskussioner med personalen och iakttagelser under besök på de olika verksamhetsställena. Besöksrundorna på de olika verksamhetsställena verkställdes under tre arbetsdagar i maj 2011 och i dem deltog kosthållschef Tove Damén-Wikholm, JHL:s huvudförtroendeman Iris Lahtinen, fastighetschef Kjell Holmqvist och från stadsstyrelsen Björn Siggberg, som också är direktionsordförande för stadens interna service.

Delegationen besökte endast central- och produktionsköken. Skolorna har 12 och dag- och grupphemmen 26 servicekök eller utdelningspunkter. Därtill utdelas maten i vårdinrättningarna till ett flertal avdelningar med avdelningskök. En del av vårdservicen är utlokaliserad, varvid den externa serviceproducenten antingen själv producerar matservicen eller köper den från en tredje part. Delegationen besökte inte dessa platser.

1. TERMINOLOGI

1.1. Benämningar på köken

Produktionskök

Ett kök där maten tillreds, men skickas inte vidare till andra verksamhetspunkter.

Centralkök

Ett produktionskök där maten både tillreds och skickas vidare till andra enheter.

Service-/utdelningskök

Kök dit maten levereras varm dagligen. Vissa kök kan ha tillredningsutrustning t.ex. för att koka potatis, och då kan en del av måltiden tillredas på plats.

Utdelningspunkt

En enhet, dit centralköket levererar kompletta måltider. I utdelningspunkterna arbetar inte personal som hör till kosthållsservicens organisation.

1.2. Produktionsmetoder

Cook and serve är ett traditionellt tillredningssätt där maten serveras genast efter tillredningen. Tillredningen och serveringen sker på samma plats.

Cook and hold – modellen innebär att de varma måltiderna levereras vidare för servering.

Cook and chill är matproduktionsmetod där maten tillreds normalt och därefter snabbt kyls ner till +3 C°. Produkterna upphettas strax före serveringen.

Kallmatsproduktion är en produktionsmetod där centralköket fördelar de kalla råvarorna i formar enligt receptet. Själva tillredningen/upphettningen sker i serviceköket. Metoden möjliggör användningen av stärkelse som löser sig i kall vätska t.ex. vid avredning av sås och kräm.

2. BASINFORMATION OM RASEBORGS STAD

Raseborgs stad uppstod 1 januari 2009, då städerna Ekenäs och Karis samt kommunen Pojo gick samman. Raseborg har ca. 30 000 invånare av vilka över hälften bor inom Ekenäs stads område. Av befolkningen är 66 % svenskspråkiga.

Raseborgs grannkommuner är Hangö, Kimitoön, Salo, Ingå, Lojo och Karislojo, som eventuellt går samman med Lojo i början av år 2013.

Utdrag ur strategin för Raseborgs stad 2009–2013:

- Befolkningen förväntas öka med ca 6000 invånare till år 2030
- Antalet barn i grundläggande utbildning minskar under de kommande åren
- Målet är att erbjuda god service på finska och svenska, hejda negativa miljöverkningar och balansera ekonomin
- Staden ser över väsentliga processer och utvecklar konkreta mål och mätare för dem. Den operativa ledningen bör ha ett uppföljningssystem som fungerar i realtid och hjälper till att utveckla kalkyleringen av kostnader och produktifieringen av tjänster.
- Raseborgs stad fokuserar på hälsa på alla plan
- Ibruktage av servicesedlar utreds
- De tre sammanslagna kommunernas verksamhet anpassas till behoven i den nya kommunen
- Stadens totala fastighetsmassa minskas betydligt
- Servicestrukturerna ändras så att de totala effekterna motsvarar en minskning av personalstyrkan med 100 årsverken under hela fullmäktigeperioden
- Konsultens anm.: Konkreta mål för minskandet av personalen inom matservicen har icke ställts. Vissa av arbetsförhållandena är dock tidsbundna.
- Produktiviteten förbättras även inom fastighetstjänster, städning och bespisning.

Elevprognosen finns som bilaga 1 till rapporten ([bilaga 1](#)).

3. BASINFORMATION: RASEBORGS STADS KOSTHÅLLSSERVICE

3.1. Organisationen för kosthållsservicen

Kosthållsservicen är en del av enheten för Intern Service. Hit hör även fastighets- och städtjänsterna som underlyder sina egna ansvarsområdeschefer. Enhetens uppgift är att

- ha totalansvar för kommunens alla utrymmen
- underhålla stadens fastigheter
- anpassa volymen av såväl egna som hyrda utrymmen till kommunens behov
- erbjuda ändamålsenliga utrymmen för stadens alla verksamheter
- ha hand om städtjänster
- ha hand om kosthållstjänster

I Ekenäs har man avskiljt matservicen till en egen stödservice-enhet endast för fyra år sedan. I samband med kommunsamgången fick matservicen en egen ansvarsområdeschef. Verksamhetskulturen inom stödservice-enheten är således ännu synnerligen ny.

3.2 Kosthållservicens volym och tillväxtprognos

När skolorna är verksamma utgör lunchmåltiderna som Raseborgs stad själv producerar ca 5150 portioner om det maximala antalet klienter är inberäknat. Skolornas andel är 63 %, dvs. maximalt 2750 skolluncher/dag eller 3250 om gymnasisterna och personalen inberäknas. Några studerande från Salo stad, Halikko, studerar årligen i Karis gymnasier. Av Raseborgs gymnasiestuderande äter ca. 250 i yrkesskolan Axxell.

Raseborg har 12 [svenskspråkiga](#) skolor i den grundläggande utbildningen: Billnäs skola (1-6), Bromarv skola, Ekenäs högstadieskola (7-9), Höjdens skola (1-9), Karis svenska högstadium (7-9), Katarinaskolan (1-6), Pojo kyrkoby skola (1-6), Seminarieskolan (1-6), Snappertuna skola (1-4), Svartå skola (1-6), Västerby skola (1-6) ja Österby skola (1-6)
[Antalet finskspråkiga skolor](#) i den grundläggande utbildningen är sju: Fiskarin koulu (1-6), Kiilan koulu (1-6), Kirkonkylän koulu (1-6), Klinkbackan koulu (1-6), Mustion koulu (1-6), Hakarinteen koulu (1-9) ja Karjaan yhteiskoulu (7-9).

Prognos över elevantal finns som bilaga till rapporten (bilaga 1). Enligt prognosen minskar elevantalet i alla skolor fram till år 2017 bortsett från följande skolor: Karjaan yhteiskoulu, Kirkonkylän koulu, Mustion koulu, Billnäs skola, Snappertuna skola, Seminarieskolan, Svartå skola och Västerby skola. Den största procentuella minskningen förväntas ske i följande skolor: Fiskarin koulu 50 %, Karis Svenska Högstadium 23 %, Ekenäs högstadieskola 20 % och Seminarieskolan 17 %.

Bilaga nr 2 ([bilaga 2](#)) innehåller en förteckning över dem som för närvarande använder matservicen. Ur bilagan framgår till vilka klienter centralköket levererar mat och antalet portioner per beställare. Antalet produktionskök som fungerar som centralkök (kök som levererar mat till andra fastigheter) är inalles 14. I Raseborg används dock benämningen centralkök endast för centralköket i Karis. I och för sig är detta korrekt eftersom de övriga köken som sänder ut mat inte har planerats som centralkök.

Antalet lunchmåltider inom den utlokaliserade basservicen (Mjölbolsta, Pentby, Karis hälsocentral, servicehuset på Kärrgatan, Ekåsen, måltidsservice) utgör i genomsnitt ca 250 portioner per dag.

Aldringshem	ant.portioner	tot.portionantal	personal	tim./vardagar	tim./lördagar	tim./söndagar	tim./vecka
Mariahemmet	50	331	7	46,49	17,5	17,5	267,45
Rosenhem och Lyckebo (äld.boend)	24						
Tunahemmet	31	74	4	26,6	10	10	153
Hagahemmet	90	155	8,5	53,9	31,5	24	325
Tenala	48	84	4,5	28,4	15	15	172
Bromarv	22	80	3,5	22,69	10	10	133,45
Totalt	265		27,5	178,08	84	76,5	1050,9

Tabell 1: Antalet klienter (antalet luncher) per enhet och kundsegment. De gråmarkerade är centralkök, även det totala antalet luncher har rapporterats. Ur tabellen framgår även antalet arbetstimmar/enhet.

Skolor	Antalet portioner	Tot.antal portion.	Personalstyrka	Timmar/dag	
Karis sv.högstadium och gymnasium	462	0	10	76,5	centralkök
Billnäs skola	72	0	2	15,3	centralkök
Fiskarin koulu	76	0	1,26	9,7	centralkök
Ekenäs högstadium	364	0	3,21	24,57	centralkök
Seminarie skolan	348	0	4,62	35,36	centralkök
Österby skola	141	0	1,75	13,39	centralkök
Höjdens	244	0	4,75	36,36	centralkök
Svartå skola/Mustion koulu	59		0,72	5,5	servicekök
Karis sv. Lågstadium	332		2,5	19,1	servicekök
Karjaan Yhteiskoulu + lukio	384		2,5	19,1	servicekök
Kiilan koulu	238		1	7,65	servicekök
Svenskspr. skola	66		0,72	5,5	servicekök
Finskspr. skola	90		0,72	5,5	servicekök
Snappertuna skola	59		0,72	5,5	servicekök
Hakarinteen koulu	237		1,5	11,5	servicekök
Västerby	54		0,52	4	servicekök
Bromarv	23		0,39	3	servicekök
Sammanlagt	3249		38,89	297,51	

Daghem	Antalet portioner	Tot.antal portion.	Personalstyrkan	Timmar/dag	
Björkebo	145		2	15,3	tillredningskök
Mäntykoto	63	0	1,5	11,48	centralkök
Skogsgläntan	70		1	7,65	tillredningskök
Österbo	50	0	1,5	11,48	centralkök
Svartå daghem + Askers	63		0,78	6	servicekök
Sandbo daghem	62		0,78	6	servicekök
Labyrintens daghem	110		1,5	11,48	servicekök
Kila daghem	64		0,78	6	servicekök
Klockars	36		0,92	7	servicekök
Solbacka daghem	90		1	7,65	servicekök
Lövkulla gruppfam.dagv.	13				utdelningsenh.
Bäljars gruppfam.dagv.	13				utdelningsenh.
Nalle gruppfam.dagv.	13				utdelningsenh.
Pojo daghem	46		0,85	5,5	servicekök
Muksula	11				utdelningsenh.
Billnäs daghem och Tintit	68		1	7,65	servicekök
Nassikka	25				utdelningsenh.
Tunabo	32		0,72	5,5	servicekök
Båssaboda daghem	58		0,72	5,5	servicekök
Rasebo	92		1	7,65	servicekök
Röllit	25				utdelningsenh.
Lilla My	11				utdelningsenh.
Menninkäiset	21				utdelningsenh.
Harpaskog	15		0,52	4	servicekök
Västerbo	25		0,52	4	servicekök
Trollebo	12		0,52	4	servicekök
Lönneberga	20		0,52	4	servicekök
Snicknäs	53		0,72	5,5	servicekök
Prästkulla	19		0,52	4	servicekök
Bromarv	27		0,13	1	servicekök
Sammanlagt	1352		19,52	148,33	

Tabell 1: Antalet klienter (antalet luncher) per enhet och kundsegment. De gråmarkerade är centralkök, även det totala antalet luncher har rapporterats. Ur tabellen framgår även antalet arbetstimmar/enhet.

Tabellen visar också arb.timmar/enhet. Rödmarkeringen betonar små daghemsenheter där matserviceressurserna är betydande i jämförelse med andra motsvarande enheter.

Hemtransporterade måltider	
Tunahemmet	11
Mariahemmet	33
Hagahemmet	62
Tenala	24
Bromarv	8
Sammanlagt	138

Tabell 2: Antalet hemtransporterade måltider i genomsnitt per dag

Kundsegment	Antal portioner	% av totalmängden
Skolor	3249	63
Daghem	1352	26
Åldringshem	265	5
Hemtransporterade måltider	138	3
Övriga	144	3
Sammanlagt	5148	100

Tabell 3: Kundmängder (lunchmängder) sammanlagt/kundsegment

Område	Lunchmängd
Karis/Pojo/Fiskars	2500
Ekenäs	2150
Tenala/Bromarv	500

Tabell 4: Kundmängder (lunchmängder) enligt tätort

I Raseborgs stad tillreds således maximalt ca 5650 lunchmåltider under skolornas verksamhetstid. Av dessa är andelen av på olika sätt utlokaliserade lunchmåltider inalles 500 + de övriga dagliga måltiderna inom äldreomsorgen och handikappsservicen. Eftersom luncherna volymmässigt utgör den största kategorin, styr de också behovet av köksutrymmen och är därför mest betydande när man talar om mängder.

Enligt befolkningsprognosen ökar invånarantalet i Raseborg med 1300 fram till år 2019. Prognoser enligt åldersgrupp eller tätort finns inte att tillgå.

Daghemklienternas andel har ökat kraftigt, men prognoser över behov och placering av framtida vårdplatser finns inte att tillgå. Som en följd av den positiva inflyttningsströmmen och befolkningens höga åldersstruktur är det sannolikt, att trots att elevantalet minskar, minskar knappast den totala mängden utdelade måltider fram till 2020 åtminstone i den grad att det skulle vara av betydelse för kökens utrymmesbehov. Snarare kan kanske behovet av produktionsutrymmen öka om antalet små daghemsenheter fortsättningsvis ökar och hemkosten börjar produceras i egen regi.

Uppskattandet av servicebehovet för den äldre befolkningen är svårt. Trots att över 75-åringarnas andel i kommunen enligt befolkningsdemografin ökar med inemot tusen fram till år 2020, är det osannolikt att behovet av offentlig matservice ökar i relation till att befolkningen åldras. Anstaltvårdens andel ökar inte i samma omfattning som hemservicens andel. En del av den äldre befolkningen köper sina tjänster från den privata sektorn, detta gäller såväl boende- som matservicen. Det eventuella ibruktagandet av servicesedlar torde också överföra en del av servicebehovet till den privata sektorn. Dessutom håller sig finländarna allt längre i allt bättre kondition och behöver i likhet med tidigare generationer inte anlita den offentliga sektorns serviceutbud i ett lika tidigt skede som tidigare.

Kilometersträckorna mellan Raseborgs stads olika tätorter presenteras i tabell 5.

	Karis	Pojo	Tenala	Bromarv	Ekenäs
Ekenäs	18	20	15	33	
Karis		11	26	45	18
Pojo	11		16	34	20
Tenala	26	16		18	15
Bromarv	45	34	18		33

Tabell 5: Avståndet mellan tätorterna

Förändringsprognoser gällande bespisningsmängden per tätort finns inte tillgängliga

3.3 Produktionskök

3.3.1 Karis centralkök

Centralköket i Karis fungerar i anslutning till Karis svenskspråkiga högstadium i närheten av Karis centrum. Köket som byggdes i början av 1980-talet omfattar drygt 200 m² och matsalen är knappt 300 m². Det sammanlagda utrymmet är ca 500 m². Man är medveten om det existerande grundrenoveringsbehovet och för några år sedan har maskinleverantörerna utarbetat åtminstone två avvikande layout planer för det ifrågavarande utrymmet. På den så kallade gamla sidan finns en verkligt åldersstigen luftkonditioneringsanläggning och inte heller den så kallade nya sidans konditionering förser köket med ersättande kall luft.

I köket tillreds inemot 2000 lunchmåltider, 450 förtärs på platsen.

I köket finns tämligen mycket kallutrymmen och ett nedkylningsrum. Dessutom finns två förrådsutrymmen för torrvaror. Upphandlingsperioden är därför tämligen meningsfull – ca 10 leveranser i veckan från fyra olika leverantörer. .

laktagelser/brister gällande utrymmena:

- ✓ I utrymmet som fungerar som centralkök finns endast en dörr för in- och utgång.
- ✓ Packningsutrymmen finns inte, utan packningen sker delvis på golvet och de svarta lådorna, t.o.m. potatislådorna, måste placeras direkt på golvet.
- ✓ Fogarna i det ursprungliga kakelgolvet är delvis sönder och en del kakel har gått sönder. I synnerhet vid golvbrunnarna är golvet i dåligt skick. Det är t.o.m. sannolikt att konstruktionen har ådragit sig fuktskador om man beaktar att utrymmet byggdes för 30 år sedan och antagligen finns inte heller någon form av fuktisolering.
- ✓ Väggekakel har spruckit och målningsytorna är dåliga.
- ✓ Alla kylrum är inte tillräckligt kalla, golven är i mycket dåligt skick och vissa livsmedel förvaras på träunderlag.
- ✓ Kallt tillredningsutrymme fattas, salladen kyls ner med isvatten.
- ✓ Nya köksmaskiner har anskaffats i stället för sådana som har gått sönder. En del av maskinerna är dock ursprungliga, bl.a. tre grytors serien, en 150 liters gryta, en av ugnarna och

grytdiskmaskinen. En ugn från 1970-talet är också ännu i bruk. Maskinernas och anläggningarnas höga ålder medför tämligen stora risker gällande leveranssäkerheten.

- ✓ Ventilationskåpan är nere trots att utrymmet i och för sig inte är speciellt lågt
- ✓ Kökets största utmaning ligger i hanteringen av disken: Ett litet hett diskutrymme och en huvdiskmaskin, som är alltför liten för ändamålet. Diskhanteringen upptar tre personers arbetstid dagligen mellan kl 9.30-15 eller ca 15-16 arbetstimmar.

3.3.2 Billnäs skola

Skolan är belägen i Billnäs på 2 kilometers avstånd från centralköket i Karis. Utöver skolan har även köket renoverats strax före kommunsamgången.

I köket tillreds ca 200 lunchmåltider, av vilka 70 förtärs på plats.

Matsalen är välutrustad och på besöksdagen blev det lockande salladsbordet speciellt i minnet.

lakttagelser/brister gällande utrymme :

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in och en tröskel som försvårar transporter av olika saker.
- ✓ I praktiken finns inget packningsutrymme och utrymmet är synnerligen trångt t.o.m. för sitt ändamål som tillredningskök
- ✓ Kylrummen och frysen är låga och försedda med tröskel, frysutrymmet är litet
- ✓ Torrförråd finns, men det är så litet att livsmedel förvaras i köket
- ✓ Hartsytan är hård och känns i fötterna, ytan har dessutom redan nu små hål
- ✓ Den största utmaningen gäller hanteringen av disk: Diskhanteringen finns i produktionsutrymmet där smutsiga och rena kärl korsar varandra. Huvdiskmaskinen är för liten för ändamålet och de svarta lådorna tvättas för hand.
- ✓ Ventilationskåpan är nere trots att utrymmet i och för sig inte är speciellt lågt. Temperaturen inne är hög men på vintern kall.
- ✓ Kontoret finns i produktionsutrymmet
- ✓ Personalens WC saknar förmak och tvättstället finns i själva wc-utrymmet. Dörren öppnar sig mot omklädningsrummet
- ✓ I köket finns ingen ändamålsenlig städskrub
- ✓ Golvbrunnarna i kökets främre del är för små

3.3.3 Fiskarin koulu

Fiskarin koulu är belägen 14 kilometer från centralköket i Karis och 5 kilometer från Mariahemmet. Köket i Fiskarin koulu är i synnerligen dåligt skick och enligt konsulten bör skolan absolut inte fungera som ett tillredningskök på grund av detta och den nuvarande volymen. I köket tillred inemot 105 luncher, varav 80 förtärs på plats. Maten till Nassikka transporteras med mjölkkräa. Avståndet uppskattas till ca 150 meter. Logistiken till köket sker via en trappa med åtta trappsteg.

Maten var riktigt god och servicen utomordentlig under besöket som delegationen gjorde hos detta undersökningsobjekt.

Anläggningarna är mestadels från 1980-talet och om de går sönder finns inte längre reservdelar att få. Detta gäller t.ex. diskmaskinen, grytorna, spisen och bakugnen. Stekpannans yta är i så dåligt skick att pannan borde tas ur bruk, samma gäller universalmaskinen som saknar säkerhetsskydd. Kylskåpet och frysen har anskaffats på 2000-talet. I serveringslinjen saknas möjligheten att förvara drycker eller sallader som bör serveras kylda i kylvagnen eller kallbassängen. Ventilationen är dålig. Kontorsutrymmet är i samma utrymmen som köket. Alla ytmaterial i köket är i dåligt skick. Köket saknar nerkylnings-skåp.

WC och omklädningsrum finns i nedre våningen.

3.3.4 Höjden skola

Höjden skola är belägen i Tenala ca 15 kilometer från Ekenäs centrum. Skolan omfattar klasserna 1-9. Bromarveleverna avlägger allt som oftast högstadiet i denna skola.

På plats finns maximalt 240 matgäster. Skolan skickar ut mat till tre olika daghem, inalles ca 80 portioner.

Skolans kök byggdes 1995, dvs. för 16 år sedan. Merparten av anläggningarna är lika gamla, kylskåpet till och med äldre. Nya anskaffningar som har gjorts är en potatisskalningsmaskin år 2010 hackmaskin för grönsaker 2003 och en diskmaskin från år 2005. Städskrubben finns i köket och den är tillräckligt rymlig. Summa summerun är köksutrymmena tillräckliga för denna kundmängd trots avsaknaden av kylrum för utgående produkter. Golvbeläggningen är i tämligen gott skick för sin ålder.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

:

- ✓ Från köksutrymmet leder endast en dörr ut och in
- ✓ Avfallet förvaras i ett stängt men inte slutet lagringsutrymme, för bioavfallet finns ett kylrum, vilket är bra.
- ✓ Rullcontainers och lådor står under bar himmel
- ✓ I kylrummen finns trälåror och mullpotatis, i potatishanteringsutrymmet gör man också annat än hanterar potatis
- ✓ Dörrkarmarna av trä har delvis ådragit sig fukt
- ✓ Köket har ett bord med träyta
- ✓ Anläggningarnas ålder börjar utgöra en leveranssäkerhetsrisk
- ✓ Serveringslinjen i salen är placerad endast på den ena sidan av matsalen och i två skift uppstår köbildning. Kallbuffeten för sallader har en egen separat plats i serveringslinjen. Mjölkkylare saknas. Diskhanteringen finns i produktionsutrymmet, huvmaskinen är liten för detta ändamål.

3.3.5 Österby skola

Österby skolas kök i Ekenäs tätbebyggelse är i sitt ursprungliga skick allt sedan år 1982. Skolan renoverades för några år sedan men köket och matsalen ingick inte då i grundrenoveringen. Väggarna i matsalen målades delvis.

I Österby skola tillreds mat för maximalt 140 personer som finns på plats. Skolan skickar mat endast till Västerby skola och mängderna rör sig runt 50-55 portioner.

Det finns ett kylrum för bioavfall, övrigt avfall förs till en öppen inhägnad på långt avstånd från skolan. Trots att ventilationen i utrymmet helt uppenbart är dålig, anser husmor att utrymmet inte är för varmt.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ Kylrummets väggar är av profilerad plåt, trähyllor, trösklar
- ✓ Tre stycken frysboxar i matsalen
- ✓ Inget nedkylningsskåp
- ✓ Alla anläggningar är mycket gamla
- ✓ Huvdiskmaskinen finns i produktionsutrymmet
- ✓ Universalmaskinen saknar säkerhetsskydd
- ✓ Det ursprungliga kakelgolvet är sönder på sina ställen och från väggarna har rapping lossnat
- ✓ Omklädningsrummet i nedre våningen
- ✓ Kontorsutrymmet finns i samband med köket

3.3.6 Seminarieskolan

Skolan är belägen alldeles i centrum av Ekenäs. Maten tillverkas för maximalt 350 personer på plats. Köket skickar mat till ett daghem och två andra skolor, sammanlagt 350 portioner. Den totala mängden portioner är således 700.

Köket grundrenoverades 1997. Det finns tillräckligt med förrådsutrymmen bortsett från att de ursprungligen inte planerades för förvaring av packlådor och att frysrummet är trångt. Merparten av anläggningarna är från 1997, vilket innebär att investeringar i syfte att ersättandet dem med säkerhet förestår under de närmaste fem åren. Spisen och universalmaskinen är från 1980-talet. Golvbeläggningen är i relativt gott skick men sliten, och lutningarna är delvis misslyckade. Förmannen har ett eget arbetsrum. Kökspersonalen har egen wc.

Serveringslinjerna i salen är tre till antalet. Här löper serveringen säkert undan smidigare än i de övriga skolorna.

Enligt personalen är utrymmena fungerande vilket säkert håller sträck om köket fungerar som ett tillredningskök.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ Lastbrygga finns, där också lådor förvaras. Avfallet i ett öppet utrymme utomhus
- ✓ Gångförbindelsen till köket från lastbryggan sker med hiss

- ✓ Huvmaskinen finns i produktionsutrymmet. Personalen tycker att det är bra när man kan placera kärl i maskinen medan matlagningen pågår. Returpunkt för disk finns.
- ✓ Varuströmmarna korsar varandra även här. Packlådorna förvaras i torrförrådet.

3.3.7 Ekenäs högstadium

Avståndet mellan Ekenäs högstadium och Seminarieskolan är endast några hundra meter. Maten tillreds för max. 360 personer på plats. Mat skickas till ett daghem och en skola, sammanlagt 120 portioner. Den totala mängden portioner är således 480.

Utrymmet har renoverats senast år 1993.

Detta objekt har ett separat utrymme för kärlhantering, men utrymmet är litet och hett och huvmaskinen är alltför liten. Till följd av en enda serveringslinje, och att kärl hämtas för disk, är trängseln i salen stor eftersom man inte kan ta sig genom folkmassan med serveringsvagn. I köket finns dessutom ett separat utrymme där man skalar potatis.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ Varuströmmarna korsar varandra här med
- ✓ Packlådorna saknar förvaringsplats och produktionsutrymmet saknar utrymmen där man kan packa
- ✓ Otvättad potatis förvaras i samma kylrum som färdiga sallader
- ✓ Nedkylningsskåp saknas
- ✓ Köket är ännu trångare p.g.a. stekpannan som har flyttats till detta utrymme efter att den blivit överflödigt annanstans. Det finns ingen golvbrunn för pannan.
- ✓ Det finns inte lutningsrum för grytan. När man lutar på grytan måste först andra möbler och föremål röjas undan.
- ✓ Golvbeläggningen har sprickor och ytan är ganska dålig
- ✓ Ventilationen är inte tillräcklig
- ✓ Omklädningsutrymmena är inte i kökets omedelbara närhet
- ✓ Trådcontainers, lådor och roskorgar är under bar himmel, ingen lastningsbrygga, men ett lastområde på marknivå.

Köket lämpar sig inte som ett centralkök. Den största utmaningen gäller bespisingnutrymmet, som är trångt och bristfälligt utrustat vad gäller anläggningarna. Som servicelinje fungerar en linje som omfördelats till två linjer, många korsande rutter. Salladerna förvaras utan kallplatta på bordet.

En tillbyggnad av matsalen vore i princip möjlig mot det begränsande klassrummet. Hanteringen av kärl/disk kunde byggas ut till städskrubben.

3.3.8 Österbo daghem

Österbo daghem är beläget i närheten av Österby skola, 150 meter från skolan, på andra sidan vägen. I medeltal 50 personer äter på plats och skolan skickar ca 50 portioner mat till två andra daghem.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ Trätrappor med två trappsteg leder till köket, inget förråd för lådorna
- ✓ Utrymmet är trångt
- ✓ Sliten trätröskel i kylrummet, plåtväggar och slitna hyllor
- ✓ Kylanläggningarna representerar i övrigt hemhushållsmodeller
- ✓ Inget nedkylningsskåp
- ✓ Hemhushållsskåp
- ✓ Gryta saknas helt
- ✓ Diskhanteringen (maskinen s.k. underbordsmodell) i produktionsutrymmet
- ✓ Golvet är gammalt kakelgolv
- ✓ Gemensam strädskrubb med städerskan
- ✓ Ventilationen i köket är otillräcklig

Köket lämpar sig som ett servicekök, inte som produktionskök.

3.3.9 Björkebo daghem

Björkebo som är beläget i Ekenäs tätbebyggelse är Raseborgs största daghem. Daghemmet skickar inte alls ut mat, på plats äter maximalt 145 personer.

Köksutrymmet har genomgått en ytrenovering år 1998 varvid skåpen i köket förnyades.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Avfall, lådor och containers förvaras under bar himmel. Lastbrygga saknas, lastområdet har höjts 10 cm från marken, trappa och tröskel. Lekplanen är väl ingärdad.
- ✓ Tröskel och profilerade plåtväggar i kylrummet
- ✓ Frysboxar och kylskåp för hemhushåll
- ✓ Inget nedkylningsskåp
- ✓ Universalmaskinen är utan säkerhetsskydd
- ✓ I torrförrådet förvaras kontorsförnödenheter och mappar
- ✓ Huvmaskinen är i produktionsutrymmet
- ✓ Några golvkakel är delvis sönder
- ✓ De målade ytorna är slitna

3.3.10 Mäntykoto daghem

På plats äter maximalt 60 personer och antalet utskickade lunchportioner är 30. Köket ytrenoverades år 2007 och bl.a. köksskåp och matta förnyades.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ En lång trätrappa leder till daghemmet och dess kök. Avfallsutrymmet ute under trappan
- ✓ Kombinationsugn finns, men potatisen kokas i en kastrull på spisen
- ✓ Gryta saknas
- ✓ Frysbox och kylskåp för hemhushåll
- ✓ Kylrummet har tröskel, plastmatta och plåtväggar
- ✓ Inget nedkylningsskåp
- ✓ Utrymmet är mycket hett på sommaren
- ✓ Gemensam wc med personalen

Köket liknar ett hemkök och lämpar sig endast som servicekök.

3.3.11 Skogsglantan daghem

Dagvårdsenheten som är avsedd som temporär är belägen på 2,5 kilometers avstånd från Ekenäs centrum och fungerar i en hyresfastighet. Det oaktat äger staden merparten av anläggningarna. Det är ännu oklart hur länge daghemmet kommer att vara verksamt. Inalles 70 personer äter på plats. Sommartid levererar köket vid behov mat också till andra enheter. Bespisningen sker i en matsal som gränsar till köket.

lakttagelser/brister gällande utrymmena :

- ✓ Avfallskärnen är ute, för containers finns ett ingärdat område i anslutning till den täckta rampen. Lekplanen är väl ingärdad.
- ✓ Utöver kylrummet med tröskel finns hushållskylskåp
- ✓ Torrförråd saknas
- ✓ Nedkylningsskåp saknas
- ✓ Universalmaskinen saknar säkerhetsskydd
- ✓ Den s.k. underbordsmaskinen för disk finns i produktionsutrymmet
- ✓ De målade ytorna och golvet är slitna
- ✓ Ventilationen är otillräcklig

Köket lämpar sig endast som servicekök.

3.3.12 Mariabacken

Mariabacken är ett åldringshem som är avsett för äldre i behov av vård dygnet runt. Mariabacken är verksamt i Pojo tätort 10,5 kilometer från centralköket i Karis. Köksutrymmet och merparten av anläggningarna är från år 1988.

Köket producerar inalles ca 330 lunchmåltider per dag av vilka ca 50 förtärs på plats. Köket tillreder alla veckodagar varm mat för hemtransporter. Antalet portioner är i medeltal till 33-35/dag.

lakttagelser/brister gällande utrymmena:

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in

- ✓ Packningsutrymmen saknas, packningen sker i tamburen eftersom det inte finns plats i produktionsutrymmet
- ✓ Golvytan är i dåligt skick och ordentligt trasig på sina ställen
- ✓ De målade ytorna har sprickor, fuktskador i dörrar och fotlister
- ✓ Takmaterialet består av akustikskiva som är svår att rengöra
- ✓ Alla kylrum är inte tillräckligt kalla och livsmedlen står på träunderlag. Packningarna i kylrummen och frysrummet är sönder.
- ✓ Frysrummet är ur bruk, på gården finns en fryscontainer med trappor som konstruerats av träpallar som är hala åtminstone vid regn
- ✓ Vattnet har en mycket hög kalkhalt. I köket blandas salttabletter i vattnet med en blandare innan vattnet styrs vidare till anläggningarna
- ✓ Den största utmaningen är kärthanteringen: Utrymmet för disk är litet och hett, rena och smutsiga kärler korsar varandra
- ✓ Huvdiskmaskinen är alldeles för liten för ändamålet
Granulatdiskmaskinen är ständigt sönder trots att den är nyare än de övriga anläggningarna, endast fem år gammal
- ✓ Hemmåtiderna packas vid försäljningslinjen invid matsalen

3.3.13 Tenala servicehem

Tenala servicehem byggdes år 1984 och sedan dess har inga grundrenoveringsåtgärder vidtagits. Körsträckan är ca 15 kilometer från Ekenäs centrum och enligt Eniros ruttbeskrivning tar resan 15 minuter. I servicehemmet äter alla i matsalen. Köket levererar mat med mjölkkräror till Hälsostationens demensavdelning som är verksam på samma gårdsplan.

Köket producerar dagligen ca 85 lunchmåltider, av vilka 38 förtärs på plats. Köket tillreder också varma portioner för hemtransport alla dagar i veckan, i medeltal 24 portioner per dag.

Köket är tillräckligt rymligt om man beaktar mängden av måltider, men utrymmen för att packa ner hemmaten saknas helt. Kärthanteringen är separerad från produktionen men finns dock i samma utrymmen. Förmannen har ett rymligt kontorsrum. Personalen har egen wc som saknar förmak. Avfall, lådor och containers förvaras i uteförråd som inte är slutna. För bioavfallet finns ett kallt utrymme i utelagret.

lakttagelser/brister gällande utrymmena:

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ Packningsutrymmen saknas, hemmåtiderna packas vid linjen och delvis i förbehandlingsutrymmet
- ✓ Golvytan är i dåligt skick och ordentligt trasig på sina ställen
- ✓ De målade ytorna har sprickor, fuktskador i dörrar och fotlister
- ✓ I köket finns hushållsskåp som monterats för några år sedan, ytorna verkar inte ha fuktskador
- ✓ Universalmaskinen saknar säkerhetsskydd
- ✓ Leveranssäkerheten kan äventyras på grund av de föråldrade anläggningarna. En del av maskinerna är ursprungliga förutom universalmaskinen från 1970-talet, diskmaskinen och ugnen som flyttades från en verksamhet som upphörde 2006, grytan

från år 1996 och buffén från år 2002. Kylrummet har inte renoverats under hela verksamhetstiden.

- ✓ Plåtväggar, trälåror och -underlag i kylrummet
- ✓ Nerkylningsskåp saknas
- ✓ Disken hanteras med en huvmaskin som inte har utrymme för de svarta lådorna

3.3.14 Bromarfhemmet

Bromarfhemmet i Bromarv är ett hem för 20 åldringar. Köket producerar mat även till Bromarv skola, 23 portioner/dag, daghemmet 27 portioner/dag och regionens mathemservice, i medeltal 8 portioner per dag. Avståndet från Ekenäs till Bromarv är ca 30-32 kilometer och från Tenala ca 18 km.

Köksdelen i fastigheten blev färdig år 1974. Reparationer har utförts år 1998, men uppenbart har omfattningen av renoveringen vid det laget varit mycket anspråkslös. Troligen förnyades golvbeläggningen. Man har strävat till att förbättra ventilationen, men köket är fortfarande mycket varmt på sommaren. Vid besökstidpunkten var fönstret till torrförrådet, dit man går via förmannens arbetsutrymmen, öppet på grund av värmen.

lakttagelser/brister gällande utrymmena:

- ✓ Utrymmet är till alla delar i väldigt dåligt skick
- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in, yttertrappor
- ✓ Golvbeläggningen är delvis mycket sliten
- ✓ De målade ytorna har flagat, fuktskador i dörrar, hushållsskåp och dörrlistor
- ✓ Universalmaskinen saknar säkerhetsskydd
- ✓ Leveranssäkerheten kan äventyras på grund av de föråldrade anläggningarna
- ✓ Träunderlag i förråden
- ✓ Frysboxar i källaren i utrymmen som är i synnerligen dåligt skick
- ✓ Nerkylningsskåp saknas, frysskåp finns
- ✓ Otvättade potatisar skalas i köksutrymmet
- ✓ Disken hanteras med en huvmaskin som inte har utrymme för de svarta lådorna, diskhanteringen sker i produktionsutrymmet

Miljön kunde inte vara mer idyllisk och vackrare för ett ålderdomshem. Maten vi fick serverad var utmärkt. Men köksutrymmet är verkligen i så dåligt skick att utan renoveringsåtgärder borde det inte ens fungera som ett servicekök.

3.3.15 Tunahemmet

Tunahemmet är beläget i Snappertuna 15 km från Ekenäs tätort och 11 km från Karis. Snappertuna skola får sin mat från Ekenäs högstadium, men Tunabo daghem får sin mat från Tunahemmet 11 månader i året (daghemmet är stängt en månad). Tunahemmet förser också daghemmet med råvaror för morgonmål och mellanmål.

Köksutrymmet är från år 1986, varefter inga grundreparationer gjorts. Förmannen har ett separat kontorsutrymme. Städskrubben är tillräckligt rymlig och finns i köket. Avfallet förvaras i ett avstängt men inte helt tillslutet utrymme på lastningsområdet.

Största delen av klienterna äter i matsalen som till sin form bjuder utmaning eftersom den är smal med beaktandet av det stora antalet rullstolar och rollatorer.

lakttagelser/brister gällande utrymmena:

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in, ingen lastbrygga
- ✓ Golvbeläggningen är i dåligt skick och ställvis märkbart söndrigt, golvet lutar kraftigt mot väggarna – väggkanterna var våta till följd av att man tvättat golvet en timme tidigare
- ✓ Små golvbrunnar på fel platser
- ✓ Fuktskador i dörrar och golvlister, kakelfogningarna i diskutrymmet eventuellt möjliga
- ✓ Av anläggningarna är grytan (endast grytan, inte maskineriet), två kylskåp och potatisskalningsmaskinen under tio år gamla, potatisskalningsmaskinen är fem år gammal
- ✓ Universalmaskinen saknar säkerhetsskydd
- ✓ Trälårar och -underlag i kylrummen
- ✓ Inget nedkylningsskåp
- ✓ Disken hanteras med en huvmaskin som inte har utrymme för de svarta lådorna, diskhanteringen sker i produktionsutrymmet

3.3.16 Hagahemmet

Åldringshemmet är beläget i närheten av Ekenäs centrum på ett rymligt torg, där det också finns utrymme att bygga till. Hagahemmet med sina fyra avdelningar har utrymmen för 50 klienter. I hemmet fungerar dessutom Gläntan, en intervallvårdsavdelning som omfattar 6 platser. Mat levereras också dagligen för dagverksamhet och till Avvänningsenhet för missbrukare. Varma matportioner till hemmen skickas under alla veckodagar, i genomsnitt 65 stycken. Den sammanlagda lunchmängden uppgår till ca 150-160 per dag.

Låsbara avfalls- och lådförråd finns på lastbryggan. Nya grytor och ugnar har redan beställts till köket. Planer finns också på att förnya köksskåpen som är i dåligt skick. I motsats till de övriga objekten i denna rapport har kylrummen här automatik för övervakning av temperaturen .

lakttagelser/brister gällande utrymmena:

- ✓ Från utrymmet som fungerar som centralkök leder endast en dörr ut och in
- ✓ Utrymmets planering är labyrintartad, trånga och låga utrymmen, otillräcklig ventilation

- ✓ Golvbeläggningen är i dåligt skick och plattorna och fogarna ställvis mycket söndriga, golvet är "bågigt"
- ✓ Den bullriga maskincentralen är placerad i tamburutrymmet
- ✓ Ett frysrum är otillräckligt, i källaren finns frysexar bl.a. i omklädningsrummet
- ✓ Inget nerkylningsskåp, krämerna nerkyles i grytan till +20 grader, därefter i kylrummet eller serveras rumstempererade
- ✓ Diskhanteringen har ett eget utrymme med huvmaskin. Tvättbassängen är så stor att kärnkorgen inte kan ställas på den
- ✓ Inget separat utrymme för potatisskalning
- ✓ Hemmåtiderna packas i väldigt trånga utrymmen, styroxförpackningarna för detta ändamål förvaras i torrförrådet
- ✓ Universalmaskinen saknar säkerhetsskydd
- ✓ I salen finns inte kallplatta eller –bassäng för sallader

Maten till avdelningarna transporteras med decentraliserade matserveringsvagnar, av vilka en troligtvis är från 1950-talet.

3.4 Utlokaliserade delar av verksamheten

Carema Ab producerar hemvårdstjänsterna för Karis hälsovårdscentral, Pojo tandklinik och Karis område enligt Raseborgs stads riktlinjer. Tjänsterna omfattar befolkningen i tidigare Karis stad i fråga om hälsovårdscentralens tjänster och hemvård samt befolkningen i tidigare Pojo kommun i fråga om tandvårdstjänster. Tjänsterna produceras på fyra verksamhetsställen: på Karis hälsovårdscentral, i servicehuset på Kärrgatan, på mottagningen i Svartå samt på tandkliniken vid Pojo hälsovårdscentral. Klientantalet för matservicen, hemmåtiderna inberäknade, uppgår till ca 35 per dag.

Attendo Medone Ab:s vårdhem Villa Pentby inledde sin verksamhet hösten 2009 i nya utrymmen i Raseborg. Vårdhemmet omfattar fyra grupphem där envar inrymmer 15 klienter. Vårdhemmet erbjuder dygnet runt effektiviserat serviceboende för äldre. Vårdhemmet inrymmer dessutom en plats för äldre som är i behov av kortfristig vård. Klientantalet är således 60.

Mjölbolstaenheten finns sju kilometer från Karis centrum i Raseborg. Enheten erbjuder tjänster inom äldreomsorg och barnskydd. Mjölbolsta huvudbyggnad inrymmer ett flertal vårdavdelningar: långvård, mottagningsavdelning, psykiatrisk avdelning (Björnidet) samt rehabilitering och terapi. På Mjölbolsta området verkar dessutom familjerehabiliterings- och skyddshemmet Villa Familia samt mottagnings- och grupphemmet Hemböet och i anslutning till det en stödbostad för ungdomar, Hemlyan. För basservicen svarar Folkhälsan Syd Ab. Folkhälsans dagliga klientmängd är ca 120 personer.

Ekåsen köper därtill dagligen drygt 40 måltider av HNS.

UTLOKALISERADE ANDELAR	ANTAL KLIENTER
Carema Ab	35
HNS	40
Folkhälsan Syd Ab	120
Attendo MedOne Ab	60

Tabell 5: Antalet måltider för utlokaliserade tjänster

3.5 Iakttagelser om den operativa verksamheten

Utredningen är snarare en evaluering av köksnätverket än en utredning av kosthållsservicen. I kapitel 3.5 har dock vissa iakttagelser och uttryckligen utvecklingsobjekt antecknats som uppdagats i samband med besök och diskussioner på de olika verksamhetsplatserna.

3.5.1. Personal

Inom kosthållsservicen arbetar 103 arbetstagare, men omvandlat till heldagsarbete är personalantalet 87. I siffran ingår personal med kombinerade arbetsuppgifter, tidsbundna arbetstagare och kosthållschefen. På vardagarna förverkligas 630 arbetstimmar, på lördagar 85 och söndagar 75,5 arbetstimmar. Till följd av kommunsamgången gäller anställningsskyddet ännu 2,5 år framöver.

Inalles 26 arbetstagare har kombinerade arbetsuppgifter. Om städningen upptar mera tid än köksarbetet är städservicechefen arbetstagarens förman. Om kosthållsarbetet å andra sidan tynger mera sköter kosthållschefen förmansuppgiften. Arbetsbeskrivningar med kombinerade uppgifter existerar endast på små verksamhetsplatser.

År 2009 utgjorde antalet sjukledighetsdagar per arbetstagare i genomsnitt 11,7 arbetsdagar, motsvarande siffra för 2010 var 12,7 arbetsdagar. Siffrorna motsvarar stadens medeltal.

Arbetsförhållandena är, såsom i de flesta kommuner, synnerligen långvariga. Oftast har också den fysiska arbetsplatsen varit densamma under årtionden. Under skolornas semestertid flyttas vikarier till de övriga verksamhetsplatserna.

Enligt kalkylerat estimat övergår ca 14 arbetstagare från kosthållsservicen i pension under följande tre år. Pensioneringen sker i en jämn takt under kommande år det oaktat att medelåldern inom Raseborgs stads kosthållsservice troligtvis är något lägre än genomsnittet i kommunerna.

Personalen har en ambitiös inställning till sitt arbete, kvaliteten på maten är viktig, likaså klienternas välmående.

Observeras bör också att små daghem, med mindre än 25-30 barn, har en matserviceperson på deltid eller t.o.m. på heltid och troligtvis en separat arbetstagare som svarar för städningen.

Under 2,5 år har kosthållschefen lyckats skapa enhetlig praxis för kosthållsservicen, som tidigare styrts decentraliserat. Detta trots att kommunsamgången har hämtat med sig nya utmaningar i utvecklandet av de olika funktionerna.

3.5.2. Ekonomihantering

Serviceavtalen har antecknats i samråd med klienterna. Alla skolor har samma matpris, detta gäller också alla daghem. Paketpris används i daghem och åldringshem, med andra ord alla produkter (exempelvis läskedrycker) som förs ut till avdelningarna debiteras inte separat. En

del av dessa produkter hör till måltidspaketet och en del faktureras separat

Med hyror i tabell 6 avses hyror för arbetskläder o.dyl. För fastigheterna uppbärs ingen hyra. Således ska portionspriserna i Raseborg inte jämföras med övriga kommuner. Beaktas bör dessutom att portionspriset inte har beräknats enligt de faktiska portionsmängderna i skolorna, utan enligt det maximala antalet studerande.

Utgiftspost	Kostnad år 2010	% av totalkostnaderna
Livsmedel	1247613,89	29,6
Personalkostnader	2723717,21	64,6
* löner	1837532,88	
* löner för sjukledigh.vikariat	61394,45	
* löner för semestervikariat	84717,26	
* sysselsättningslöner	7846,35	
* tim- och ackordlöner		
* fristående ersättningar	92755,2	
* övertid	216,25	
* periodiserade kostnader	-19313,09	
* sidokostnader	658567,91	
Driftskostnader	193472,62	4,6
* transporter	76891,66	1,89
* bränsle och smörja	3008,27	
* tvättmedel	39768,94	
* övriga interna kostnader	6689,20	
* övriga varor	36161,36	
* bygg- och underhållsmaterial	13894,75	
* övrigt	17058,44	
Hyror	51393,97	1,22
Leasinghyror	36780,62	
Hyror	14613,35	
Övriga verksamhetskostnader	264,31	
Sammanlagt	4216462,00	100

Tabell 6: Kosthållsservicens viktigaste kostnadsposter år 2010

3.5.3.Upphandling och upphandlingslogistik

Det finns inalles 14 centralkök och 2 produktionskök. Detta innebär att många livsmedelsleverantörer besöker samtliga 16 kök. Mjölkleveranserna till serviceköken, bortsett från de allra minsta, sker direkt från mjölkleverantören.

3.5.4.Matlistan

Matlistan är en roterande sju veckors lista med två olika alternativ för varje dag. Verksamhetsplatsen får själv välja maträtten. De huvudsakliga råämnena för maträtterna finns noggrant specificerade i form av produktkoder så att varje verksamhetsplats tillreder maten av samma huvudsakliga råmaterial. Raseborg använder sig inte av ett

receptprogram. Anskaffningen har dragit ut på tiden eftersom man inväntar beslutet i denna köksnätverkutredning. Salladsbuffén i Ekenäs högstadium är en verkligt bra sak.

Andelen specialdieter i de olika verksamhetsplatserna är rimlig och utgör 5-10 % av det totala klientantalet. Varje verksamhetsplats har uppgjort en egen tabell enligt behöriga intyg som efterföljs när specialdietaåltider tillreds..

Frukosten består i huvudsak av gröt och mellanmålet av bröd.

3.5.5. Mattillredningsprocesserna

Förädlingsgraden av råmaterial är ofta låg:

- merparten av köken får sina köttprodukter (kött och broiler) råa för tillredning i ugn
- en del av enheterna skalar själv potatisen. Man har informerat att underleverantörens färdigt skalade potatis är av dålig kvalitet
- också den skalade potatisen tärnas och strimlas i köket. Om potatisen tärnas görs det delvis manuellt, inte med hjälp av grönsaksskärare
- salladerna tillreds huvudsakligen i köket
- färsprodukterna är i huvudsak färdigstekta

3.5.6. Centralkökets verksamhet

- Potatis och andra energitillskott kokas på plats i de största centralköken, för mindre kök kokas potatisen i centralköket. Styckevarorna upphettas i centralköken.
 - Inom gamla Pojo-området kokas också potatisen färdigt i centralköken
- För transport av soppor och såser används tunga termoskär i stället för gn-kär, som man inte velat anskaffa förrän lösningen angående köksnätverket är klar (detta är ett mycket bra tänkesätt).
- Transporterna är oftast en utlokaliserad funktion, men delvis handhas de dock av den egna personalen och med leasingbilar.
- Således skickar 14 olika verksamhetsplatser ut mat ungefär samtidigt
- Transporterna löper också på veckosluten
- Årligen levereras inalles ca 550 000 måltider och bortsett från hemmåltiderna (ingår inte i siffran) är transportkostnaden för en måltid i medeltal 12 cent (transporten till stora objekt kostar naturligtvis mindre och rejält mera när det gäller små objekt).
- Kärlen från serviceköken avhämtas som separata transporter
- Vissa kök stänger under skolornas semestertid. En del av personalen vill inte flytta till en verksamhetsplats som är öppen året om medan vissa däremot flyttar väldigt gärna.
- Eftersom nästan alla skolcentralkök tillreder mat också till daghemmen, blir man under skolornas semestrar tvungen att flytta måltiderna från ett kök till ett annat
- Mellanmålen produceras i servicekök, inte i centralkök p.g.a. utrymmesbrist

3.5.7. Måltidsservice

Konsulten upplystes om att antalet hemmåltider varierar enligt veckodagar så att det största antalet måltider beställs för måndagar, onsdagar och fredagar. Av detta kan man med säkerhet dra den slutsatsen att måltiderna fördelas i mindre portioner som man äter som flera olika måltider.

Varma hemmåltider levereras sju dagar i veckan. I Mariahemmet och i Bromarfhemmet packas maten i återanvändbara kärl, en viss del kan dock packas i engångskärl. Tvätt av återanvändbara kärl i huvmaskinerna är tidsödande.

3.5.8. Utrymmen och anläggningar

Underskottet i kökens renoveringsbehov är stort. Av central- och tillredningssköken är minst 10-11 i behov av snabb grundrenovering. Av dessa 16 kök kan fem lämnas orenoverade om de ändras till servicekök. 10-11 måste grundrenoveras också ifall de blir servicekök.

I bilaga 3 ([bilaga 3](#)) framställs i tabellform de största utmaningarna för kök som vill fungera som centralkök. Ur verksamhetsmodellen för centralkök framgår tydligt kökens ursprungliga uppgift att fungera som tillredningskök; deras funktionskapacitet är mindre.

Utrymmesplaneringen i centralköket i Karis uppfyller inte heller längre dagens krav på centralkök.

Miljöhälsovården har gjort anspråk på att personalen i produktions- och centralkök skall ha egna wc:n. Detta har inte lyckats i alla objekt, utan wc-utrymmet delas i allmänhet med städpersonalen och i vissa fall med dagvårdspersonalen. Alla som delar wc med kökspersonalen måste avge salmonellaprov enligt gällande praxis.

I alla objekt finns inte pausutrymmen för personalen och enligt konsultens åsikt är det inte heller nödvändigt, eftersom t.ex. matsalen i allmänhet är i användning endast några timmar om dagen.

I bilaga 4 ([bilaga 4](#)) presenteras en detaljerad uppskattning över maskinanskaffningar fram till år 2016 i två alternativa verksamhetsmodeller: verksamheten fortsätter oförändrad kontra alla nuvarande produktions- och centralkök blir servicekök. En sammanfattning av ifrågavarande siffror framgår ur tabell nr 7.

Maskinbehovet om produktionsköksnätverket bibehålls oförändrat	1 022 600
Maskinbehovet om alla blir servicekök	335 400
Skillnad	-687 200
Investeringsbehovet för anläggningar minskar i procent	67

Tabell 7: Uppskattning över maskinanskaffningar fram till år 2016

Utmaningarna som utrymmena och anläggningarna ställer:

- ✓ Inget av köken har utrymmen för kalltillredning
- ✓ Sgs alla kök har kylanläggningar avsedda för hemmabruk
- ✓ Kylrummen är åldersstigna med slitna ytor, profilerade plåtväggar (svårrengöriga), trösklar (försvårar logistiken) och i en del är tätningarna sönder.
- ✓ Merparten av produktionsköken saknar nerkylningsskåp
- ✓ Oputsade rotfrukter hanteras och förvaras i samma utrymmen med övriga livsmedel
- ✓ Universalmaskinerna saknar väldigt ofta säkerhetsskydd
- ✓ Golvytorna är i dåligt skick. Detta gäller så gott som alla kök som varit föremål för denna utredning
- ✓ Disken hanteras med endast s.k. underbords- eller huvmaskiner som är lämpliga endast för servicekök med under 70 klienter. Det finns inte rum för ordentlig maskinell tvätt av transportlådorna.
- ✓ Luftkonditioneringen/ventilationen är otillräcklig i sgs varje produktions- och centralkök
- ✓ Köken har inga egna vatten- och elmätare

En utbyggnad av verksamhetsutrymmet är omöjlig att verkställa i många av dessa enheter redan på grund av utrymmesbristen. Andra utmaningar som gäller utbyggnad behandlas i stycket 6.7.

3.5.9. Övrigt

- ✓ Avfall, rullcontainers och lådor förvaras utomhus i olåsta utrymmen. I vissa fall (åtminstone Fiskarin koulu) till och med helt under bar himmel
- ✓ Kosthållsservicen har ingen miljöplan, men beaktandet av miljön omnämns i ett flertal punkter i stadens strategi
- ✓ Raseborg tillämpar inte sk centraliserad indelning i något av objekten, vilket är bra
- ✓ Arbetsolycksfall som krävt sjukfrånvaro har inträffat två gånger under år 2010

4. SAMMANFATTNING AV MATSERVICESITUATIONEN

Kosthållsservicen i Raseborgs stad produceras som egen funktion till 17 skolor, 30 daghem och 6 vårdhem för äldre. Hemmåltider produceras i fem olika kök. Antalet produktionskök är två och som centralkök fungerar 14 enheter, av vilka inget uppfyller kraven på centralkök. Produktionsmängderna per kök är små bortsett från centralköket i Karis med inemot 2 000 lunchportioner. Även kundernas servicepunkter är små.

Kundsegment	antal portioner	% av det totala
Skolor	3249	63
Daghem	1352	26
Åldringshem	265	5
Hemmåltider	138	3
Övriga	144	3
Totalt	5148	100

Taulukko 8: Omana toimintana tuotetut lounasateriat asiakassegmenteittäin

Personalen inom kosthållsservicen uppgår till 103, men omvandlat till heldagsarbete sjunker siffran till 87 inklusive personer med kombinerade arb.uppgifter och kosthållschefen. På

vardagarna, när skolorna är verksamma, förverkligas 630 arbetstimmar, på lördagar 85 och söndagar 75,5 arbetstimmar.

Kosthållsservicen är inte produktförd så att tjänster och produkter skulle vara prissatta enligt verksamhetsplats. T.ex. personalresursen som krävs för ett servicekök syns inte i måltidspriset som ifrågakarande enhet betalar. Personalkostnadernas andel av de totala kostnaderna, där fastigheternas hyror, el- eller vattenkostnader inte inberäknas, är inemot 65 %, dvs. stor.

Renoveringsbehovet av köksutrymmena är stort. Av central- och produktionsköken är 10-11 snarast i behov av renovering. Av dessa 16 kök kan fem lämnas orenoverade om de ändras till servicekök. 10-11 måste grundrenoveras oberoende om de ändras till servicekök. Grundrenoveringskostnaden för ett servicekök blir betydligt lägre än för ett produktionskök. .

Bör renoveras genast om de bibehålls som produktionskök
Karis centralkök
Mariahemmet
Fiskarin koulu
Tenala servicehem
Bromarf servicehem
Tunahemmet
Österby skola
Ekenäs högstadium
Hagahemmet
Björkebo

Tabell 9: Objekt som är snarast i behov av grundrenovering

Objekten i tabell 9 omfattar uppskattningsvis köksutrymmen om 1000–1100 m² som är i behov av renovering. När man dessutom beaktar matsalarnas renoveringsbehov och anskaffningsbehovet av maskiner och anläggningar också för de objekt som rekommenderas att omvandlas till servicekök (tabell 11), är det grova kostnadsestimatet ca 5,5 – 5,8 milj. €. Av summan utgör behovet av anläggningsanskaffningar inemot en miljon euro. Problematiken gällande prissättandet av renoveringsbehovet beskrivs i rapportens kapitel 6.7. Observeras bör dock att grundrenoveringen inte förvandlar utrymmet så att det fungerar optimalt. Priset inkluderar inte betydande utbyggnader, eftersom de är omöjliga och inte ens förnuftiga att genomföra i många av enheterna. Se kapitel 6.7 i rapporten.

Enheter som på något sätt klarar sig ännu fem år utan grundrenovering
Billnäs skola
Höjdens skola
Seminarieskolan
Björkebo

Tabell 10: Grundrenovering inom 4-7 år

Björkebo daghem finns med i de båda tabellerna (9 och 10) eftersom köket nog är i behov av grundrenovering, men är kanske i det bästa skicket av enheterna som bör grundrenoveras.

Om stadens alla nuvarande produktions- och centralköksenheter omvandlas till servicekök bör 1,8 – 2 miljoner euro reserveras för maskinanskaffningar samt grund- och ytrenoveringar.

Alla ovan nämnda kostnader är riktgivande estimat, men de utvisar att jämfört med servicekökalternativet är investeringskostnaderna ungefär trefaldiga om enheterna som varit föremål för utredningen bibehålls som produktionskök.

Observeras bör dock att behovet av maskinanskaffningar och eventuella grundrenoveringar av utrymmena gällande nuvarande servicekök inte ingår i tidigare nämnda siffror.

Leveranssäkerheten inom Raseborgs stads kosthållsservice försvagas stund för stund. Om något av de stora central-/produktionsköken av någon orsak är ur bruk, kan måltiderna inte överflyttas till de andra köken. Produktionskapaciteten i varje kök är för närvarande på maximal nivå.

5. OPERATIVA UTVECKLINGSFÖRSLAG

5.1 Personal

I bruktagandet av kombinerade arbetsbeskrivningar är att rekommendera både inom små och stora enheter. Verksamhetsmodellen med kombinerade arbetsuppgifter lämpar sig även för stora enheter och kan förverkligas så att städpersonal flyttar till köket under lunchpausen och matservicepersonal till städuppgifter efter lunchen. Kombinerade arbetsbeskrivningar förutsätter att personalen får utbildning och handledning inom det främmande arbetsfältet.

För att kunna öka arbetsrotationen är det skäl att uppgöra en semesterplan för ett år i sänder och placera personalen i de olika skolorna i andra kök som vikarier året om. Från köken i daghemmen och ålderdomshemmen ska man också tidvis överlytta till andra verksamhetsplatser för minst tre veckors arbetsperioder. Dessa åtgärder ger en ny inblick i arbetet och organisationens sårbarhet minskar för vikariebehovets del. På individuell nivå innebär övning inom nya arbetsuppgifter att toleransen mot att leva i en föränderlig värld stärks – förändringarna blir inte färre i framtiden.

I dag är personaldimensioneringen synnerligen löst tilltagen. I små enheter, t.ex. daghem med 25-30 barn, arbetar en matserviceperson fyra timmar. Genom att kalkylera tjänsterna får klienten en inblick i kostnadseffekterna för sina servicekrav. Nu när tjänsterna har samma prislapp kan man ställa krav utan att det medför direkta kostnadsverkningar. Rekommendationen är således att tjänsterna prissätts i likhet med produkter och att prissättningen är relaterad till verksamhetsstället. I åldringshemmen utförs anmärkningsvärt mycket veckoslutsarbete. En del av detta bör flyttas till vardagar i den mån det är möjligt.

Faktorerna som inverkar på arbetstidsbehovet har uppräknats i rapportens bilaga nr 4 ([bilaga 4](#)). Entydiga estimat för arbetstimmar är synnerligen svårpreparerade, men i vilket fall som helst grundar sig arbetstidsbehovet inte endast på klientmängderna. .

5.2 Ekonomihantering

Vi rekommenderar att varor och tjänster prissätts på basen av förverkligande, såsom redan tidigare har omnämnts. När man vet det rätta priset för varje verksamhetsplats och kan framställa prisinverkningarna för varje enskild tjänst är det enklare att diskutera förändringar i verksamhetsätt jämfört med en situation där priset är enhetligt enligt kundsegment. Varje kosthållsservicepunkt bör budgeteras separat med hjälp av produktifieringskalkylering. Budgeten byggs upp enligt produktifierade måltidspriser och estimerade måltidsmängder enligt verksamhetsdagar, inte som ett helhetsbelopp + eller – av x % från föregående år.

Vi rekommenderar att prissättningen av måltidspaket slopas helt inom dagvården och åldringsvården – utdelningspunkterna och avdelningarna beställer den mängd sk förmedlingsvaror de behöver och som faktureras separat. Verksamhetsmodellen ökar det administrativa arbetet i någon mån, men minskar kostnader och svinn.

Kostnaderna för den allmänna förvaltningen och fastighetskostnaderna bör påföras priset på kosthållsserviceprodukterna i den omfattning de används så att man ser det konkreta priset på kosthållsservicen. Detta gäller i synnerhet när kommunens egen serviceenhet fungerar som serviceproducent. Vid eventuell utlokalisering av funktioner kan överförandet av fastighetskostnaderna på en utlokaliserad aktör öka tjänstens slutliga pris, eftersom serviceproducenten beräknar täckningsbidraget på basen av sina helhetskostnader och eftersom hyrorna ökar riskerna i affärsverksamheten.

Det är skäl att följa upp kostnaderna enligt en för kosthållsservicen ändamålsenlig kostnadsindelning minst månatligen per produktions- och centralkök. Livsmedel, personalkostnader, för personalkostnaderna separata sjukledighets- och vikariatkostnader, driftskostnader, för vilka separat åtminstone transporter, dessutom hyror och avskrivningar. Förmännen för de olika verksamhetsplatserna bör rapportera om resultatutvecklingen till kosthållschefen.

5.3 Upphandling och upphandlingslogistik

Möjligast många livsmedelstransporter bör överflyttas direkt till serviceköken. Utrymmesbristen i centralköken bör upphjälpas med alla medel trots att det kan innebära anskaffningar av kyl- och hetanläggningar till serviceköken. Styckegods och energitillskott och alla sk. partiprodukter, eventuellt också salladskomponenter, kan beställas direkt till de större köken.

I sammand med denna konsultation har man inte med hjälp av t.ex. abc-analys analyserat kosthållsservicens upphandlingspraxis och -urval .

5.4 Matlista

Matlistan är i och för sig bra, men i dagens läge kunde mängden av styckeprodukter i någon mån minskas. Vid serveringen av styckeprodukter ökar antalet gn-kärl eftersom energitillskott och såser kräver separata kärl. När man ännu adderar specialdieterna är mängden av kärl ofta verkligt stor.

De trånga utrymmena i centralköken bidrar till att man borde periodisera matlistan på nytt. Genom planering av matlistan kunde man eventuellt minska behovet av gn-kärl och därigenom också transportbehovet om matlistan byggs upp på ett sådant sätt att 1/2 150/200 – backarna och 1/1 65 –backarna är i bruk turvis varannan dag. Troligtvis kunde man avstå från separata avhämtningar av kärl om matlistan modifieras enligt kärlaspekten. De tunga termoskärnen som nu är i bruk borde bytas ut till gn-kärl med täta lock.

Urvalet av färska tillägg rekommenderas i större utsträckning för alla kundsegment, men speciellt för skolorna. Två salladsalternativ/dag kan bidra till att öka grönsakernas andel i den dagliga kosten.

5.5 Tillredningsprocesser

Det lönar sig i allmänhet att förenkla processerna för rutinernas del och använda den inbesparade arbetstiden för verksamhet som ger mervärde. Alla sådana skeden i

processer som inte ger klienten ett konkret mervärde, eller verksamhetsplatsens verksamhet ett ekonomiskt eller kvalitetsmässigt mervärde, kan slopas. Den inbesparade tiden används till att höja kundförnöjsamheten och verksamhetens resultat. Exempel: Klienten märker inte om köttet är stekt av personalen eller av en underleverantör (att man steker själv ger inget mervärde!), men en nöjd klient är ännu nöjdare om hon eller han serveras varmt, självbakat bröd.

Grönsaker som inte putsas rena från mylla får inte hämtas in i ett kök om köket inte har separata förvarings- och tillredningsutrymmen för detta ändamål. Att använda arbetstid till att skala potatis är inte förnuftigt och bör frångås. I stora enheter bör tärningen av potatis skötas med grönsaksskärare, inte för hand. Eller så köper man potatisen färdigt i tärningar eller t.o.m. färdigkokt till middagssoppor.

Det är inte motiverat att köpa köttet rått. Steksvinnet kan utgöra till och med 45 % av det råa köttets vikt och detta bör beaktas när man jämför priset på rått och färdigstekt kött. I praktiken kan svinnet vara ännu större, om köttet tillreds i en alltför kall panna/ugn, i för stora engångsmängder eller om det lämnas kvar för länge i pannan eller ugnen. Å andra sidan minskar sk. försilvring svinnprocenten. Om ett produktionskök väljer färdigt tillrett kött är det enkelt att nyttja komponenttillredningens principer och därigenom minska på svinnet. Om efterfrågan ökar utöver det sedvanliga är det enkelt att snabbt producera mera och maten tar inte slut. Övriga faktorer som talar för användningen av färdigt kött är produkternas goda hygien- och mikrobiologiska kvalitet, mångsidighet och en längre användningstid jämfört med färskprodukter.

Salladskomponenterna bör upphandlas i en allt färdigare form. Förvarings- och tillredningsförhållandena i centralköken är dåliga. Vi rekommenderar att merparten av salladerna upphandlas som färdiga komponenter och levereras direkt till de större serviceköken.

Mellanmålen borde tillredas i centralköket. Man undviker då att många olika enheter ödar arbetstid på en och samma process.

Det är inte möjligt att precisera måltidernas antal på morgonen (nuvarande praxis), för maten är redan förberedd eller under tillredning. Beställaren bör meddela om eventuella avvikelser i den ursprungliga ordern föregående dag kl 14. Större förändringar förutsätter att man meddelar därom ungefär en vecka på förhand.

Veckoslutararbetsmängden går att minska om maten förbereds eller tillreds under vardagar och om man inte packar och skickar ut hemmåltider under veckoslut.

5.6 Centralkökets verksamhet

Anskaffandet av receptprogrammet har framskjutits tills beslut gjorts om köksnätverket. Trots detta måste ett produktionsstyrnings program anskaffas. Det är definitivt viktigt att centralköket nyttjar recept disciplinerat. Utgående från recepten uppgörs förteckningar över nödvändiga ingredienser och med hjälp av dem kan utdelningsköket redan i beställningsskedet säkra sig om produkternas lämplighet för klienter med specialdiet. Centralköket kontrollerar således inte hurdana specialdieter man tillreder under ifrågavarande dag, utan utdelningsköket gör ordern enligt specialdietbenämningen och endast i speciellt krävande undantags i klientens namn. Produkterna skickas ut och faktureras *enligt order* (allt som skickas ut vägs) och försäljningsparti. I centralköket uppgörs en produktionssammanställning i enlighet med ordern. Med hjälp av den överensstämmer den producerade mängden och utskickade mängden alltid med

ordern. Användningen av recept standardiserar tillredningen av specialdieter – man behöver inte planera dem separat varje gång de tillreds.

Matens kvalitet och näringsinnehåll försvagas inte fast maten produceras decentraliserat och nedkyls/uppvärms strax före utdelningen. Alldeles som i dagens läge ansvarar en serviceansvarig för servicen i ett servicekök och till den delen bibehålls t.ex. den pedagogiska delen i skolor oförändrad. Om maten levereras nedkyld, kan skolornas och andra klientenheters tidtabeller enkelt beaktas i tidtabellerna för måltider; måltiden upphettas utgående från klientens tidtabell. Serviceköken tillämpar ett reservmatsystem som säkerställer att maten alltid räcker till. I serviceköket bör alltid finnas reservmat för en dag, antingen i frysen eller som torringredienser, så att man i undantagsfall, t.ex. om transportbilen gått sönder på vägen, kan förse alla med lunch. Svinnet minimeras genom att serviceköket uppföljer åtgången av olika maträtter och gör ordern i kilogram på basen av sin egen kännedom.

Avhämtningen av kärl från serviceköken borde minimeras.

5.7 Måltidsservice

Det är skäl att omedelbart informera hemvårdens ansvarspersoner, klienter och deras anhöriga om att portioner som levereras heta inte får delas och ätas senare i mindre portioner. Nedkylningen i hemförhållanden är inte tillräckligt effektiv. Om en stor andel av klienterna fortfarande äter sin måltid i flere omgångar är det skäl att minska på portionsstorleken. Klienter som är i behov av matservice behöver sina måltider dagligen, inte t.ex. tre gånger i veckan.

Mattransportlådorna som nu används håller inte kalla rätter kalla eller heta rätter heta. Därför rekommenderas att skicka måltiderna 2-3 gånger i veckan kalla. Kyltransport möjliggör tryggare och mindre skyndsamma transporter än vad läget är i dag.

Kyltransporternas verkningar på hemmåltidsservicen:

- Maten blir märkbart tryggare när man övergår från heta matleveranser till nedkylda. Även näringsinnehållet förbättras jämfört med heta- eller nedfrysta leveranser
- Leveranstidpunkten är inte beroende av klockan
- Många måltider kan levereras till klienten samtidigt
- Klienten kan uppvärma och äta sitt mål när det passar och när man är hungrig
- Klienten kan fördela måltiden tryggt på lunch och middag
- Ökar inte hemvårdsarbetet. Klienter som inte själva är kapabla att värma sin måltid besöks i varje fall dagligen. Maten värms upp under det sedvanliga besöket.
- Hemvårdens tidtabeller blir flexiblare när man inte nödgas besöka klienterna enligt mattransporternas tidtabeller
- ✓ Klienter som är i dåligt skick eller lider av minnesförlust kräver dagliga besök. Verksamheten lämpar sig för dem endast delvis.
 - Måltiderna tillreds och transporteras på samma sätt som måltiderna för andra klienter. "Servicerundan" planeras tidsmässigt så att hemvården besöker dessa klienter vid mattider.
- ✓ Måltidstransporternas sociala betydelse avtar när personen som transporterar mat inte längre gör ett dagligt besök. Å andra sidan är det skäl att ifrågasätta om en social kontakt på cirka en minut är tillräcklig för en äldre människa. Vidare bör ifrågasättas om matservicens funktion är att leverera god och trygg mat eller är något annat

- ✓ En del av klienterna äger nödvändigtvis inte en microvågsugn eller vill inte att måltiden upphettas i en micro. I en del städer har man gått in för att "låna ut" microvågsugnar till klienterna i och med att utlåningskostnaden är låg jämfört med logistikinbesparingen.
- ✓ Leverans av måltider tre gånger i veckan i stället för sju halverar i bästa fall transportkostnaderna. För att marknadsföra det kalla måltidsalternativet kan man också sänka på priset som klienten betalar. Innan man övergår från varma matleveranser till kalla lönar det sig att göra en kundenkät som riktas till hemmåltidsklienterna. Enkätens syfte är att verifiera för olika referensgrupper; anhöriga, beslutsfattare och hemvårdare, att förändringsbehovet också gäller slutkunden och måltidens trygghet – man söker inte endast inbesparingar i transportkostnaderna.

I enkäten ställs följande frågor:

- Är klienten nöjd med hur maten smakar och är sammansatt
- Äter klienten nöjd med det färska tillägget, vill man byta ut salladen mot en extra efterrätt
- Är klienten nöjd med temperaturen på den varma måltiden när den levereras
 - I allmänhet har maten svalnat om den levereras "het"
- Äter klienten sin måltid omedelbart efter leverans
 - I allmänhet meddelar ca 40–50 % att man äter maten senare
 - 70–80 % av klienterna med hemmåltidsservice fördelar troligtvis sin måltid på flere mindre portioner
- Äter klienten sin måltid i flere portioner eller hela portionen på en gång. Var förvaras den eventuella restandelen
 - I allmänhet förvaras måltidsresterna annanstans än i kylskåp
- Är klienten nöjd med tidpunkten för matleveransen
 - 50–60 % av klienterna önskar troligtvis att maten levereras tidigare eller senare jämfört med nuläget.

(Undersökningshypoteserna har samlats från motsvarande kundenkät som utförts av Damicos klienter)

Hemmåltidsservicen sysselsätter förmännen i köket p.g.a. de för kundsegmentet typiska dagliga orderändringarna, men också därför att de själva utarbetar Excel-tabeller som behövs för order, leverans och fakturering. Enligt konsulten är anskaffning av ett fungerande kundhanteringsprogram nödvändig, eftersom måltidsmängden i kommunen överskrider en dagvolym om 50 klienter. Ett kundhanteringsprogram minskar den manuella arbetsmängden både i köket och ekonomiadministrationen/hemservicen på ett betydande sätt. Programmet möjliggör utprint av produktionsmängder, ruttlistor, utdelningslistor till chaufförerna, kundkort och efter levererad order erhålls bilagor som används som faktureringsgrund (leveransdatum, dagar/klient). Problemet nu är att hemmåltider skickas ut från fem olika kök och en licens borde skaffas för alla för att få ett slut på det manuella administrationsarbetet.

Kundkortet som programmet producerar kan fästas på packlådan eller –väskan i samband med utdelningen; detta försnabbar själva utdelningen märkbart jämfört med nuvarande system där organiserandet av förpackningarna enligt ruttordningen är tidskrävande. En ytterligare fördel med programmet är att det förser kundkortet med information om matens förvaringsanvisningar, tillredningsdag och bäst före datum i den omfattning som livsmedelslagen förutsätter.

I framtiden, när konkurrens uppstår inom branschen, är utläggning av hemmåltidsproduktionen till småindustrin en möjlig och kostnadseffektiv lösning.

5.8 Utrymmen och anläggningar

Utgående från volymen och utrymmena, som är i dåligt skick och olämpliga för produktionskök, rekommenderas att verksamhetsplatserna som nämns i tabell 11 omedelbart omorganiseras till servicekök

Rekommendation: Genast servicekök (360 portioner omfördelas)
Mäntykoti
Österby daghem
Fiskarin koulu
Skogsgläntan

Tabell 11: Rekommendation för omedelbar omorganisering till servicekök

Det är också skäl att överväga om det är förnuftigt att leverera mat till Snappertuna skola och daghem från olika centralkök.

Mera än såhär (350 portioner) kan man inte flytta till de nuvarande centralköken.

Investeringarna i de nuvarande produktionsköken bör hållas minimala. Behovet av nerkylningsskåp är 15 st och universalmaskiner 8 st, men dessa anskaffningar är definitivt inte att rekommendera förrän ett beslut tagits i köksnätverksfrågan.

Användningen av otvättade rotfrukter måste upphöra och råämnenas förädlingsgrad höjas, såsom redan tidigare omnämnts i denna rapport. Genom att förändra upphandlingstransporterna (möjligenast mycket direkt till de största serviceköken) kan utrymmesbristen i produktions-/centralköken i någon mån avhjälpas.

När en diskmaskin går sönder finns alltid orsak att överväga om det genom små utrymmesändringar är möjligt att anskaffa en korgtunneldiskmaskin. Korgtunneldiskmaskinen sparar arbetstid och därmed energi, vatten och tvättmedel. Korgtunneldiskmaskin bör finnas i skolor och åldringshem om klientmängden överskrider 70. För skolorna tillämpar Damico en gräns på 120-150 studerande beroende på om matbrickor används.

I fortsättningen bör valet av golvmaterial ägnas speciell uppmärksamhet och valet göras utgående från livslängdskostnaden..

5.9 Övrigt

För avfallsutrymmen behövs ett allmänt direktiv som klargör om avfall inom Raseborgs stad får förvaras under bar himmel eller i olåsta utrymmen. Det gällande direktivet ska således preciseras.

Att beakta miljön utgör en del av stadens strategi. Enligt vissa bedömningar hör kosthållsservicefunktionen till de fem största miljöbelastarna i kommunerna. I Raseborg är läget speciellt svagt ur miljösynpunkt, eftersom produktionen har utbrejts på 16 kök med åldersstigna anläggningar. En miljöplan rekommenderas där följande delområden beaktas:

- Produktionsköksnätet – optimering av utrymmen
- Byggnadslösningar
- Uppvärmnings- och ventilationslösningar
- Anläggningar

- Operativ verksamhet
 - Inbesparing av energi
 - Inbesparing av vatten, reducering av avloppsvatten
 - Livsmedelsupphandling och upphandlingslogistik
 - Matlista
 - Mattillredningsprocesser
 - Packning
 - Engångskärl
 - Logistiken till serviceköken
 - Kärthantering
 - Städning
 - Förebyggande av uppkomsten av avfall
 - Avfallsservice
 - Beaktandet av omgivningen i kund- och underleverantörrelationer

5.10 De operativa utvecklingsförslagens kostnadsverkningar

Genom att omorganisera fyra produktionskök till servicekök, skapa arbetsbeskrivningar för kombinerade arbetsuppgifter, köpa potatisarna färdigt skalade, salladerna delvis som komponenter, köttet färdigt tillrett och genom att överlag göra arbetstiderna och servicebeskrivningarna rimligare, kan man genast avdra ca 20-25 personarbetsår från kosthållsservicen. Speciellt inom åldringsvården är kosthållsservicens arbetstid synnerligen glapp det oaktat att utrymmena är i dåligt skick och hemmåltiderna förpackas i varje köksenhet. Veckoslutstimmarna kan reduceras genom att flytta matproduktionen till vardagar. Resurseringen av arbetstiden i små daghem är inte jämn och dessutom glapp. Utan att se servicebeskrivningarna och servicekökens utrymmes- och anläggningsresurser är det omöjligt att fastställa den exakta arbetstiden för varje enhet. För daghem med under 25-30 barn har konsulten inte kalkylerat en separat kosthållsserviceperson, eftersom en sådan inte heller i dagens läge finns tillgänglig i alla enheter av samma storlek. Faktorer som inverkar på arbetstiden finns uppräknade i bilaga fyra (bilaga 4) till rapporten.

Priset på råvaror stiger eventuellt med några procent till följd av den höjda förädlingsgraden. Transportkostnaderna stiger med kostnaden för transport till fyra, fem objekt. Å andra sidan kan antalet returtransporter troligtvis i någon mån reduceras och strävas till att åtminstone veckoslutens hemmåltider levereras nerkylda. Nerkylda trots att utrymmena i åldringshemmen inte är lämpliga för cook and chill-verksamhet.

Uppskattningen av kostnadsverkningarna efter ovan listade åtgärder är ca 600 000-700 000 € i inbesparingar/år.

Å andra sidan måste investeringar alltid göras och produktionsstyrningsprogrammet anskaffas. Rekommendationen är att förenhetliga och mångsidiggöra urvalet av färska grönsaker inom alla kundsegment, utgående från exemplet i Ekenäs högstadium, men speciellt gäller detta skolorna. Nettoinbesparingen blir i varje fall mera än en halv miljon euro på årsnivå om rekommendationerna i utredningen tas i bruk.

6. KÖKSNETVERKET

6.1 Framtiden för det nuvarande köksnätverket

I dagens läge är hygien-, arbetarskydds- och leveranssäkerhetsriskerna stora inom kosthållsfunktionen. Grundrenoveringar kan inte längre undvikas oberoende av hur verksamhetsmodellen ter sig i framtiden. Reparationsbehovet minskar endast om köket omvandlas till ett servicekök. Även utrymmen som befrias från produktionsköken kan i någon mån användas för annat bruk. .

Tillredning av mat i 16 eller ens 12 kök är inte förnuftigt när man beaktar volymen och kökens grundrenoverings- och maskinanskaffningsbehov. Troligtvis är det inte heller möjligt. Man kan inte på något sätt motivera investeringar om 5,5-5,8 miljoner euro i det nuvarande köksnätverket, i synnerhet när förbättringarna ändå inte kan resultera i ett välfungerande kök.

6.2 Verkningarna av matproduktionens centralisering

Det är möjligt att effektivisera kosthållsservicen på många olika sätt, av vilka en centralisering av matproduktionen är en av de mest effektiva metoderna. Tack vare centralisering kan man inverka – inte bara på de operativa kostnaderna - utan även märkbart på investeringskostnaderna.

När ett produktionskök omvandlas till servicekök kan det förorsaka rädsla och starkt motstånd bland klienterna eftersom man inte känner till det faktiska läget. I verkligheten försvinner köken ingenstans från enheterna. En eller flera fastanställda ansvarar för mat- (och städ)servicen. Den pedagogiska andelen i skolor/daghem bibehålls sålunda. Energitillskott och sallader kan försättningsvis tillredas på plats och i serviceköken kan man baka. I själva verket är det meningen att på basen av den operativa verksamheten ska klienten inte ens märka att produktionsköket omvandlats till ett servicekök. Verkningarna av centraliserad och decentraliserad matproduktion är uppräknade i kapitlarna 6.2.1. – 6.2.7 i rapporten.

6.2.1 Personal

CENTRALISERAD	DECENTRALISERAD
Behövs totalmässigt färre	Behövs totalmässigt flere
Yrkeskunnandet kan koncentreras till centralköken	Yrkeskunniga kockar och förmän behövs i alla kök
Till utdelningskök behövs servicekunniga, inte kockar	
Stora verksamhetsplatser är inte sårbara vid frånvaron, vikarier behövs inte alltid	Kräver en stor och yrkeskunnig reservbank av vikarier
Volymen gör verksamheten effektiv	Samma processer utförs dagligen på många olika platser
Möjlighet till deltidarbete	

6.2.2 Ledning

CENTRALISERAD	DECENTRALISERAD
Kräver kunskap om centralkök	Är arbetsdryg; tiden fördelas på ett flertal objekt, för tillfället också på ett flertal förmän
Några stora kök är enkla att administrera	Övervakningen av kostnader tar tid
Att leda servicekök kräver inte lika stora satsningar som om köket fortfarande fungerade som produktionskök	Handledningen av vikarier är arbetsam

6.2.3 Upphandling

CENTRALISERAD	DECENTRALISERAD
Upphandlingen handhas av endast ett fåtal personer	Varje köksa kan påverka urvalet trots eventuellt befintliga anvisningar
Centralköken använder sig av standardrecept	Trots anvisningarna är användning av recept krävande
Större förpackningsstorlekar	När den fastanställda personalen är på plats är upphandlingen vanligtvis kontrollerad, vikarierna utgör en risk
Färre frakter Färre leveransobjekt	

6.2.4 Kvalitet

CENTRALISERAD	DECENTRALISERAD
Enkel att normsätta	Normsättningen är krävande
Inga säkerhetsrisker tack vare recepten, ingrediensförteckningar i serviceköken	Egna verksamhetsmodeller för olika verksamhetsplatser
Matleveranserna försvagar inte matens kvalitet när de utförs yrkesmässigt	

6.2.5 Investeringar

CENTRALISERAT	DECENTRALISERAT
Produktionskapacitet behöver inte upprätthållas i många enheter	Kräver upprätthållande av produktionskapaciteten i många enheter
Det oaktat bör även serviceköken vara ändamålsenligt utrustade med kyl-, värme-, och kärthanteringsanläggningar	Maskinerna i bruk kl 7-11
Maskinerna kan vara i bruk fast dygnet runt; dagens teknologi möjliggör högklassiga Cook and chill -produktionsalternativ	Alla produktionskök borde ha admöjlighet för receptprogrammet samt ett receptprogram

6.2.6 Miljöbelastning

Vilka verkningar har produktionens centralisering på miljöbelastningen

- Antalet produktionsutrymmen och -anläggningar minskar
- Uppvärmnings- och ventilationskostnaderna minskar när behovet av utrymmen minskar
- Underhållsbehovet av anläggningarna minskar
- Energieffektiviteten ökar, energiförbrukningen minskar
- Upphandlingen effektiveras och färre leveranser behövs
- Arbetsmängden minskar
- Behovet av nerkylnings- och mellanlager ökar

- Transporterna mellan centralköket och utdelningspunkterna
 - Transporterna kan reduceras till 2-3 i veckan

6.2.7 Leveranssäkerhet

Ifall stadens eventuellt enda kök faller ur bruk t.ex. till följd av eldsvåda eller dylikt, bör en plan för undantagssituationer utarbetas. För att kosthållsfunktionen i alla verksamhetspunkter ska kunna fortsätta med möjligast små störningar förutsätts olika säkringsmekanismer:

- Man uppgör ett skriftligt avtal med livsmedelsproducenten enligt vilket underleverantören vid rådande undantagssituation levererar (t.ex. inom 24 timmar från ordern) alla beställda färdigrätter till överenskomna platser och effektiverar utdelningen av råmaterial till sådana verksamhetsplatser där maträtter kan tillredas i en dylik situation
- Serviceköken har beredskap (hetanläggningar) för uppvärmning av färdigrätter
- Serviceköken har alltid tillbehör för reservmat för 1-2 dagar i lager. I större servicekök bör man i undantagssituationer kunna tillreda en del av måltiderna av färdiga komponenter
- Med närkommunerna kan man överenskomma om temporär tillredning av mat om undantagssituationen blir långvarig

6.3 Ett gemensamt centralkök

Faktorer som inverkar på yrkeskökens utrymmesbehov har uppräknats i bilaga nr 5 (bilaga 5). Angivandet av ett exakt antal kvadrater för ett eventuellt centralkök som upprättas i Raseborg är omöjligt, men enligt en grov uppskattning kan man säga att ca 800 m² köksutrymme behövs för tillredning av 5 500 portioner om en centraliserad indelning inte existerar och om ca hälften av måltiderna levereras kalla. Investeringskostnaden för köket är ca 5 miljoner euro. Om all mat levereras het är utrymmesbehovet troligtvis 100 –150 m² större.

I allmänhet är det förnuftigt att placera ett centralkök som betjänar hela kommunen i anslutning till en stor vårdanstalt med heldagsverksamhet, varvid transportbehovet minskar. Den största verksamhetsplatsen för detta syfte är Hagahemmet, som dock har en verkligt småskalig volym. Således kan centralköket placeras på en lämplig tom tomt, som är logistikmässigt ändamålsenlig, utan att det har någon nämnvärd inverkan på transportkostnaderna.

Kostnaden för ett nytt, optimalt fungerande centralkök är 5 miljoner €. Därtill kostar saneringar och anskaffningar av anläggningar till serviceköken ca 2 miljoner €. Det totala investeringsbehovet är 7 miljoner €.

I denna verksamhetsmodell reduceras personalantalet med 40, vilket innebär 1,4 miljoner euro i året. Siffran inkluderar, såsom även i de övriga rekommendationerna, också inbesparingarna av arbetstimmar efter förändringar i den operativa verksamheten.

I modellen för ett kök omspannar transportservicen ca 2 400 nya lunchmåltider, vilket innebär ca 70 000 € i transportkostnader om transporten av en måltid beräknas kosta 12 cent. I denna kalkyl har man utgått ifrån att middagar och luncher transporteras samtidigt. Transportsträckorna blir en aning längre än vad de är i dag, men å andra sidan förväntas

det nya centralköket skicka en del av måltiderna nerkylda till enheter som är längre bort. I själva verket faller en del av transportererna bort redan tack vare förändringar i verksamhetssättet genom vilka styckeprodukter och energitillskott levereras direkt av underleverantören till de största serviceköken.

6.4 Regionkök

Tänkbara placeringsorter för regionkök är enligt utredningskonsulten:

Ekenäs
Karis
Tenala

Det är inte förnuftigt att upprätta eller utvidga ett centralkök i Bromarv, Pojo, Snappertuna eller andra små tätorter.

Modellen enligt tre regionkök kostar i investeringar 7 miljoner € enligt tabell 12.

3 CENTRALKÖK	utrymmen	anläggningar	totalt
Karis centralkök	1 510 000	170 000	1 680 000
Ekenäs, nytt kök	2 280 000	170 000	2 450 000
Tenala	1 625 000	120 000	1 745 000
Servicekök	1 000 000	230 000	1 230 000
			7 105 000

Tabell 12: Investeringskostnaderna för regionkök

Observeras bör att i utbyggnader av Karis centralkök och Tenala centralkök kan man förmodligen inte uppnå en alldeles optimal planering. I Karis centralkök blir man tvungen att ta i bruk kuratorns rum o.dyl. skolutrymmen.

Transporterna från tre verksamhetsenheter blir förmodligen dyrare än från en enhet oavsett att transportsträckorna delvis förkortas. Jämfört med nuläget kommer transporttjänsten att omfatta ca 2 000 nya portioner.

I modellen med tre kök är personalantalet ca 8-10 personer mera än i modellen för ett enda centralkök. I årliga personalkostnader innebär det 230 000 – 330 000 euro högre kostnader. Därtill måste alla centralkök hållas öppna året om och från vart och ett levereras mat till alla berörda segment.

Om man stannar för en modell med två centralkök är rekommendationen, att Karis centralkök saneras och ett nytt centralkök på ca 600 m² upprättas på Ekenäsområdet. Båda betjänar alla kundsegment regionalt. Till sina investeringar är lösningen dyrare än i modellen med ett centralkök, och dessutom ger två kök inget mervärde för slutkunden – det spelar ingen roll om maten transporteras 15 eller 30 kilometer.

6.5. Centralkök enligt kundsegment

Centralkök enligt kundsegment så att det skulle finnas ett separat centralkök för skolorna t.ex. i stället för Karis nuvarande centralkök och ett centralkök i samband med Hagahemmet eller annanstans i Ekenäs tätort, som fokuserar på äldre personers servicebehov och samtidigt producerar måltider också till daghem, är inte en förnuftig lösning. Kapaciteten för Karis centralkök är nödvändigtvis inte alldeles tillräcklig för

skolornas behov trots eventuell grundrenovering. Två centralkök medför korsande och parallell trafik till serviceköken eller - ifall transporterna sammanslås - rätt virriga trafikarrangemang.

6.6. Produktionssätt

I den sjätte bilagan ([bilaga 6](#)) presenteras swot-analysen för de olika produktionsalternativen. Produktionssättet är inget självändamål. Maten kan ännu föras het till verksamhetsplatser som är belägna nära centralköket. Efter tillredningen av varm mat producerar centralköket cook and chill andelar på eftermiddagen. Till klienter på längre avstånd lönar det sig att skicka maten kall. Kalltillredning kan tillämpas t.ex. i den förberedande tillredningen av veckoslutsmåltider och produktion av flaskhalsprodukter.

Kyltransporter till distansområden och hemmåltidsklienterna är nödvändiga ur kvalitetssynpunkt, se bilaga 7 ([bilaga 7](#)).

6.7. Centraliseringens kostnadsverkningar

Det är svårt att uppskatta ett exakt pris för saneringen eftersom:

- Kvadratmetrarna i en del av objekt är grova estimat
- Inom ramen för denna utredning kan man inte med säkerhet fastställa t.ex. antalet och omfattningen av fuktskador
- Ersättande och nya VVSE-husteknikinvesteringar är svåra att uppskatta exakt
- Ett stort frågetecken är huruvida anbud uttryckligen på renoveringsbygge kan erhållas
- Ovisst om också matsalsutrymmen renoveras, som i ett flertal fall är en förutsättning
- Kan material och anläggningar anskaffas som är förmånligast i relation till sin livslängd eller fokuserar man på inköpspriset

Byggandet av tilläggsutrymmen är också rätt krävande eftersom:

- Med tillbyggnader uppnås i allmänhet inte optimal utrymmesplanering
- Utökandet av höjden i ett utrymme är besvärligt och dyrt
- Man nödgas ändå alltid omplacera t.ex. maskiner och golvgrunnar
- Utelogistiken måste förmodligen alltid omorganiseras
- Denna lösning är ofta som helhet lika dyr eller nästan lika dyr som att bygga nytt
- Svårt att få anbud på renoveringsbyggande

3 CENTRALKÖK	utrymme	anlägg.	totalt	personalkostn/år
Karis centralkök	1 510 000	170 000	1 680 000	

Ekenäs, nytt kök 380 m ²	2280000	170000	2 450 000	
Tenala, grundrenovering och expansion 250 m ²	1625000	120000	1 745 000	
Serviceköken	1000000	230000	1 230 000	
			7 105 000	1650000
2 CENTRALKÖK	utrymme	anlägg.	totalt	personalkostn./år
Karis centralkök	1 510 000	170 000	1 680 000	
Ekenäs, nytt kök 600 m ²	3600000	200000	3 800 000	
Serviceköken	1276300	263000	1 539 300	
			7 019 300	1518000
1 CENTRALKÖK	utrymme	anlägg.	totalt	
Ett stort centralkök 850 m ²	4675000	290000	4965000	
Serviceköken	1521300	335 400	1856700	
			6821700	1419000
VERKSAMHETEN ENLIGT NUVARANDE KÖKSNÄT	utrymme	anlägg.	totalt	
* de fyra minsta till servicekök	4739500	946 100	5 685 600	2805000

Tabell 13: Riktgivande kostnadsestimat för de olika alternativen

Centralisering förbättrar produkternas hygienkvalitet, standardisering garanterar en jämn kvalitet på produkterna överallt i kommunen. Fördelarna med centralisering har presenterats i kapitel 6.2 i denna rapport. Damico föreslår att en del av centraliseringens kostnadsbesparingar överförs på klienterna bl.a. på följande sätt:

- i skolorna (åtminstone högstudier och gymnasier) erbjuds dagligen ett fritt vegetariskt alternativ samt ett större och mångsidigare salladsurval som tillägg till maten
- satsningar på trivsamheten i matsalen speciellt i skolorna
- temadagar och jippon arrangeras i större utsträckning, kosthållsservicen fungerar som expert i staden vad gäller näringsfrågor och sunda levnadsvanor
- från det nya centralköket kan man erbjuda också de äldre klienterna åtminstone två dagliga lunchalternativ
- till hemmåltdsservicen kan förknippas köpkasse-, frukost-, mellan- eller/och middagservice
- i högstudier och gymnasier kan inrättas kafeteriafunktioner. Om föräldrarna så önskar, kan man tack vare de befriade arbetstimmarna även producera kostnadsbelagd frukostservice.

7. MULTISERVICE

Följande fördelar förespråkar en sammanslagning av kosthålls- och städservicens organisatoriska och operativa funktioner:

- I servicekök behövs till kosthållsservice relaterade arbetsinsatser endast på deltid. Genom att sammanföra kosthålls-, städ- och anstaltvårdtjänsterna kan man i större utsträckning skapa arbetsförhållanden på heltid. Upprättandet av arbetsbeskrivningar med kombinerade arbetsuppgifter är speciellt viktigt i en situation där antalet servicekök torde öka
- Arbetshelheterna blir förnuftiga och effektiva utan onödiga administrativa gränsmarkeringar och eftermiddagstimmarna i köket kan nyttjas på ett ändamålsenligt sätt. Städuppgifterna kan utföras på eftermiddagar när det i allmänhet är lugnt i köken.
- Vikariat kan skötas flexibelt och i allmänhet utan externa vikarier
- Arbetet utförs där som det med beaktande av kunderfarenheten och effektiviteten är förnuftigast, t.ex. breda bröd eller koka kaffe (kök/avdelning).

- Synergi skapas mellan ledning och administration
- Kombinerade arbetsuppgifter möjliggör en mångsidig arbetsrotation som främjar arbetsvälmåendet
- För arbetstagarens betyder kombinerade arbetsuppgifter en omväxling i arbetsrutinerna och reducerad arbetsergonomisk belastning. Ur ergonomisynpunkt erbjuder kombinationsarbetet omväxlande rörelsebanor och en del av uppgifterna är också fysiskt lättare jämfört med enbart produktionsköksarbetet.
- Tung arbetsbelastning kan fördelas på flera arbetstagare

8. KONKURRENSUTSÄTTNING

Utlokalisering av kosthållsservicen i s.k. traditionell form är inte ett akut genomförbart alternativ för Raseborgs stad. Rekommendationen är att kosthållsservicefunktionen fortsätter som en egen funktion åtminstone tills vidare:

- före konkurrensutsättning ska verksamhetsmodellerna i stadens kosthållsservice alltid produktföras och beställare-producent-modellen ibruktagas helhetsmässigt, med andra ord bör normerna för den egna serviceproduktionen skapas och implementeras före en eventuell utlokalisering, nu är arbetet på hälft
- verkställs mera än den praktiska sammanslagningen av servicen inom kosthåll- städning och anstaltsvård i ännu större omfattning; utlokalisering av möjligast stora och till sina processer färdigt optimala helheter ger en större kostnadsbesparing än om man utlokaliserar splittrade stödserviceenheter
- en utlokaliserad matserviceproducent klarar inte av matservicen bättre än den nuvarande egna verksamheten utan att bygga nya utrymmen
- i en traditionell underleverantörsmodell vill serviceproducenten inte ta på sig ansvaret för investeringarna. Det ligger heller inte i kommunens intresse eftersom kommunen själv får fullvärdiga återbärningar på investeringarnas mervärdesskatt, den utlokaliserade aktören får endast andelen för momsbelagd försäljning. (Icke-momsbelagt är bl.a. försäljning av kosthållsservice till bl.a. grundskolan och mellanstadiet, som också genererar den största försäljningsvolymen).
- En utlokaliserad aktör kan inte avdra moms för upphandlingar i anslutning till kosthållet i läroinrättningar och detta höjer aktörens pris i relation till den egna verksamheten

Det finns också andra alternativ till en s.k. traditionell helhetsomfattande underleverantörsmodell; matproduktionen kan utlokaliseras helt eller delvis. När man utlokaliserar matproduktionen införskaffas själva produkten av en utomstående aktör men servicepersonalen stannar kvar i kommunens anställning. I trakten av Nådendal och Åbo existerar småindustri som möjliggör en dylik verksamhetsmodell.

Det är skäl att överväga om i synnerhet hemmaltidsproduktionen ska överlåtas till underleverantörer. Jämfört med nuläget av packning av enskilda produkter effektivare i industriella och halvindustriella omständigheter.

9. SAMVERKAN I DEN EKONOMISKA REGIONEN

Köket i Västra-Nylands sjukhus, som hör under HUS och är belägen i Ekenäs tätort, renoverades för mindre än 10 år sedan. Dragsvik garnison har ett rymligt kök som förmodligen är i gott skick.

Raseborg Institutet och Lärkkulla i Karis har små kök som inte erbjuder lösning på stadens produktions-/centralköksunderskott.

Västra Nylands Folkskola

Axxell bygger nya verksamhetsutrymmen i Karis, kök?

Närkommunerna är knappast alternativ som samarbetsparter i upprättandet av kök.

10. REKOMMENDATION (SAMMANFATTNING)

Sammanfattning av rapporten i bilaga nr 8 (bilaga 8).

Av Raseborgs stads 14 centralkök och 2 produktionskök är 10-11 i omedelbart behov av grundrenovering. De har uppförts eller grundrenoverats i huvudsak för 25-30 år sedan. Estimatet för anläggningsanskaffningar under följande fem år är ca 1 miljon euro förutsatt att produktionsköksnätet bibehålls oförändrat. Ytorna i dessa utrymmen, speciellt golvmaterialen, är i mycket dåligt skick, vilket för sin del försvårar uppskattandet av saneringspriset. En riktgivande uppskattning är, att under följande fem år är investeringskostnaden för tidigare nämnda 10-11 saneringsobjekt ca 6 miljoner euro. Siffran inkluderar inte nuvarande servicekök och utdelningspunkter, som inte omfattades av denna utredning. Med sanering av nuvarande central- och produktionskök uppnås inte optimal utrymmesplanering; när man bygger i gamla utrymmen måste kompromisser göras beträffande bl.a. placering av utrymmen och anläggningar, strömningar och rumshöjden. Nuvarande modell är synnerligen tung till sina operativa kostnader; centralkökens personal- och transportkostnader bibehålls så gott som oföränderliga trots renovering av utrymmena. Därtill bör beaktas att om man håller fast vid det nuvarande köksnätverket får man räkna med ett stort investeringsbehov i framtiden. Också de resterande 5-6 produktions- och centralköken kräver grundrenovering inom tio år. Damico rekommenderar att matproduktionen koncentreras till ett centralkök för hela regionen Raseborg. Regionköksmodellen i enlighet med den gamla kommunindelningen ger inte något konkret mervärde åt slutkunden.

Hemmåltidstransporten berör redan över hälften av det nuvarande klientbeståndet. Om maten transporteras 5, 15 eller 30 kilometer har ingen betydelse för hur kunden upplever sin matstund. Centraliseringen till ett kök underlättar ledningen, koncentrerar personal- och övriga resurser (bl.a. produktstyrningsprogram, packningsanläggningar för hemmåltider), underlättar transportarrangemangen samt reducerar såväl transportkostnader som miljöbelastningen. Ett flertal leveranssäkerhetsmekanismer bör utvecklas i verksamhetsmodellen för såväl ett enda centralkök som t.ex. modellen för tre centralkök. Se kapitel 6.2.7. i rapporten.

Differenserna i byggnadsinvesteringarna för ett, två eller tre centralkök är enligt redovisningsestimatet små, vilket beror på att nuvarande servicekök som omvandlas till servicekök det oaktat måste saneras. Trots att man skulle bygga ett nytt centralkök måste t.ex. Karis centralkök ändå grundsaneras. När utrymmet saneras till servicekök är kostnaden visserligen endast en tredjedel av vad den skulle vara vid sanering till produktionskök. Utrymmesbehovet är också ca en tredjedel. Kostnadsestimatet i modellen för ett centralkök är ca 6,8 miljoner € och i modellen för tre centralkök 7,1 – 7,2 miljoner €. För etableringsinvesteringarnas del är verksamhetsmodellen för ett centralkök det billigaste centraliseringsalternativet; så också i framtiden, eftersom endast ett utrymme med produktionsköksberedskap behöver underhållas. Om man betraktar förhöjningen av användningsgraden, behovet av maskiner och kärl, effektiviteten inom energiförbrukning, upphandling och avsändningslogistik är modellen för ett kök också det miljöeffektivaste.

Genom att koncentrera matproduktionen till ett enda kök, göra befintliga servicebeskrivningar ändamålsenligare, minska på helgarbetet, öka antalet arbetsbeskrivningar med kombinerade arbetsuppgifter och överföra vissa arbetsmoment till underleverantörer kan personalantalet minskas med ca 40 personarbetsår efterhand som personalen blir pensionerad.

Det är rätt svårt att uppskatta hur transportkostnaderna kommer att förändras. Transporter utgår i dag från 14 kök samtidigt dagligen. En del av dem sker med hjälp av egen personal och leasingbilar. På eftermiddagen avhämtas kärl tillbaka till centralköket. I Damicos presentation

har man utgått ifrån att underleverantören sköter förmedlings- och styckeprodukterna direkt till serviceköken, vilket i och för sig reducerar transportbehovet. Man har planerat att maten till en del av objekten längre bort och hemmåltiderna transporteras nerkylda, vilket reducerar leveranserna till i bästa fall två gånger per vecka. (Kärlden avhämtas inte heller separat). Den s.k. cook and chill-verksamhetsmodellen kombinerat med ett enda centralkök gör det möjligt att i fortsättningen använda endast en femtedel av det nuvarande antalet transportfordon. Fordonens användningsgrad ökar, vilket för sin del erbjuder allt bättre utgångspunkter för transporterernas konkurrensutsättning. Det är möjligt att kosthållsservicens transportkostnader som helhet inte nämnvärt ökar trots att transportererna omfattar 2 400 nya måltider och en del av sträckorna blir längre. Transporternas kostnadsinverkan är i varje fall marginell jämfört med inbesparingarna i personal- och investeringskostnaderna som på lång sikt uppnås genom centralisering.

Innan ett slutligt beslut om köksnätverket fattas föreligger dock orsak att utreda situationen för åtminstone produktionsköket i Dragsvik garnison. Enligt konsultens uppfattning är uppförandet av samkök med närkommunderna relativt omöjligt. Utlokaliseringen av kosthållsservicen på ett traditionellt sätt till serviceföretag eliminerar inte behovet av köksinvesteringar.

11. BILAGOR

1. Elevprognos
2. Verksamhetsplatserna enl. antalet måltider och arb.timmar
3. Utrymmen och anläggningar
4. Faktorer som påverkar behovet av arbetstimmar
5. Faktorer som påverkar utrymmesbehovet
6. SWOT över produktionsalternativ
7. Fördelarna och utmaningarna med nerkyld mat
8. Presentation av rapporten